

# FARDEAU QUE REPRÉSENTENT LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE ET EFFETS POSITIFS DE L'INVESTISSEMENT DANS LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

## MESSAGES CLÉS

Les maladies d'origine alimentaire font peser une menace sur la santé humaine et l'économie – sans sécurité sanitaire des aliments, les Objectifs de développement durable ne seront pas atteints.

La sécurité sanitaire de nos aliments passe par une volonté d'agir, à haut niveau, en faveur de la salubrité alimentaire, sur les plans politique, financier et scientifique.

Il faut investir davantage et mieux dans la sécurité sanitaire des aliments, dans une perspective d'avenir et en tenant compte de la situation du pays considéré.

Les pouvoirs publics ont un rôle à jouer s'agissant d'exploiter les investissements privés dans la salubrité alimentaire.





L'accès à des aliments sains et nutritifs en quantités suffisantes est fondamental pour la santé humaine. Les bactéries, virus et parasites pathogènes et les toxines et produits chimiques nocifs comptent parmi les différents dangers d'origine alimentaire, qui sont à l'origine de très nombreuses maladies allant des infections de l'appareil digestif au cancer. Selon les estimations prudentes de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), 600 millions de personnes – soit près d'une personne sur dix dans le monde – tombent malades après avoir consommé des aliments contaminés. En plus de faire souffrir des individus, les aliments insalubres entravent le développement socioéconomique, surchargent les systèmes de santé et nuisent aux économies, au commerce et au tourisme dans

tous les pays. Les débouchés économiques offerts par le marché alimentaire international sont inaccessibles aux pays qui ne sont pas en mesure de satisfaire aux normes internationales de sécurité sanitaire des aliments, ce qui entrave encore plus le développement durable. Malgré les incidences que les aliments insalubres ont sur les populations et les économies, et malgré les engagements pris par les États Membres lors de la deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2)<sup>1</sup>, les décideurs ont accordé très peu d'attention à la sécurité sanitaire des aliments. Nous avons besoin d'un engagement mondial de haut niveau en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, afin d'assurer l'innocuité des aliments, la sécurité alimentaire et la bonne nutrition, et d'atteindre les Objectifs de développement durable.

## QUESTIONS CLÉS / ORIENTATION STRATÉGIQUE DE LA LUTTE CONTRE LES ALIMENTS INSALUBRES ET LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

### 1. UN ENGAGEMENT MONDIAL EST NÉCESSAIRE AFIN D'ALLÉGER LE FARDEAU QUE LES ALIMENTS INSALUBRES FONT PESER SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

On sait que, partout dans le monde, les aliments insalubres causent plus de 200 maladies aiguës et chroniques. En 2015, l'OMS a présenté les premières estimations sur le fardeau mondial que représentent les maladies d'origine alimentaire. Il en ressort que les 31 dangers examinés étaient à l'origine de 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire en 2010, débouchant sur 33 millions d'années de vie ajustées sur l'incapacité (AVCI), dont 420 000 décès dans le monde. Ces chiffres, issus d'estimations prudentes fondées sur la modélisation et l'analyse d'experts attribuant un rôle à l'alimentation dans les maladies, sont probablement une sous-estimation de l'ampleur réelle du problème, comme le laissent entendre des études fondées sur les données cliniques provenant

de l'Union européenne et des États Unis. Les échanges commerciaux mondiaux, l'évolution des habitudes alimentaires et des pratiques agricoles, ainsi que le changement climatique, entre autres facteurs, alourdiront probablement à l'avenir le fardeau que représentent les maladies d'origine alimentaire au niveau mondial.

Pourtant, les maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées. Des interventions fondées sur des informations factuelles sont possibles, et le Cadre d'action de la CIN2 présente déjà plusieurs mesures recommandées pour réduire la charge imputable aux aliments insalubres que les pays se sont engagés à mettre en œuvre dans le cadre de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition. La prévention exige des investissements globaux et une action coordonnée dans de multiples secteurs visant à mettre en place des systèmes nationaux d'hygiène alimentaire solides et résilients. Comme la sécurité sanitaire des aliments reçoit relativement peu d'attention politique, surtout dans les pays en développement, les données fiables sur la charge nationale

réelle des maladies d'origine alimentaire sont actuellement rares, en particulier pour les maladies d'origine alimentaire associées à une exposition chronique à des produits chimiques, dont les effets sur la santé sont plus difficiles à évaluer que les dangers qui causent des maladies aiguës. Ce manque de données empêche de comprendre avec précision la situation actuelle, et entrave l'évaluation de l'efficacité et des effets positifs des mesures de lutte contre ces maladies et des stratégies d'intervention adoptées. Il faut donner aux pays les moyens de s'engager à évaluer la charge que représentent les maladies d'origine alimentaire en se fondant sur des données et à réaliser des études de l'alimentation totale afin d'évaluer la contamination des régimes alimentaires nationaux et de déterminer le degré de priorité des différentes interventions. En outre, il convient d'étudier la possibilité de mettre en place des systèmes de transmission des informations harmonisés à l'échelle mondiale et d'accélérer le partage des données au niveau des pays.

<sup>1</sup> FAO/OMS, Deuxième Conférence internationale sur la nutrition (CIN2), [http://www.who.int/nutrition/topics/WHO\\_FAO\\_announce\\_ICN2/fr](http://www.who.int/nutrition/topics/WHO_FAO_announce_ICN2/fr)

## 2.

### ANALYSE DE RENTABILITÉ DES INVESTISSEMENTS DANS LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Outre la douleur et la souffrance, les aliments insalubres engendrent des coûts économiques importants tant au niveau individuel qu'au niveau national. Une nouvelle étude de la Banque mondiale révèle que les aliments insalubres coûtent chaque année 95,2 milliards d'USD en perte de productivité et 15 milliards d'USD en dépenses médicales aux pays à revenu faible ou moyen. Pourtant, on pourrait éviter une grande partie de ces coûts en adoptant des mesures préventives qui améliorent la façon dont les aliments sont traités du producteur au consommateur. Le coût économique de l'insalubrité alimentaire varie d'un pays à l'autre en fonction du niveau de développement économique, et cette variation est liée à l'interaction complexe d'un large éventail de facteurs économiques, démographiques, alimentaires et de santé environnementale. Au niveau des pays, il est important de prendre conscience de la nécessité d'investissements efficaces et d'une meilleure compréhension du coût de la réduction de la charge que représente l'insalubrité alimentaire et des incidences réalisables sur la sécurité alimentaire, la santé publique et l'économie du pays considéré. Toutes les normes de salubrité des aliments qui sont élaborées et mises en œuvre à l'échelle (inter)nationale entraînent des coûts pour les États, le secteur productif et les consommateurs. Néanmoins, les avantages économiques et la réduction des coûts pour la santé publique résultant de systèmes fiables de sécurité sanitaire des aliments compensent largement le coût des investissements dans la sécurité sanitaire des aliments. Les pouvoirs publics, en particulier dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, doivent non seulement investir davantage dans la sécurité sanitaire des aliments, mais aussi investir de manière plus stratégique. Cela signifie investir dans les connaissances fondamentales, les ressources humaines et l'infrastructure, générer des synergies entre les investissements dans la sécurité sanitaire des aliments, la santé humaine et

la protection de l'environnement, et utiliser l'investissement public pour obtenir des investissements privés. Une dynamique transparente et constructive entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments et la filière agroalimentaire est essentielle pour que le public ait confiance dans l'approvisionnement alimentaire. L'assurance d'une application fiable et efficace de la réglementation est fondamentale pour bâtir un système crédible. Toutefois, il est important que les pays cherchent activement un équilibre productif entre, d'une part, l'application de cette réglementation et, d'autre part, la facilitation et le soutien aux acteurs des chaînes de valeur pour les aider à respecter les normes.

## 3.

### TIRER PARTI DES INVESTISSEMENTS PRIVÉS POUR DES CHAÎNES DE VALEUR SÛRES

L'évolution des systèmes alimentaires a certes donné de nombreux résultats positifs au cours des trois dernières décennies dans les pays en développement, mais les transformations structurelles qui en ont découlé ont également créé de grandes difficultés, notamment une incidence accrue des problèmes de salubrité alimentaire. Dans un contexte caractérisé par la mauvaise qualité des infrastructures, le manque de matériaux d'emballage et d'autres intrants, le manque d'expertise technique, des politiques inadéquates et un appui institutionnel faible, une injection massive d'investissements en capital fixe et de fonds de roulement sera nécessaire pour que les petites et moyennes entreprises agroalimentaires puissent exploiter pleinement les débouchés commerciaux. Le secteur privé fait ses investissements tout au long de la chaîne de valeur en fonction des rendements qu'il en attend et du risque et de l'incertitude qu'il perçoit. L'un des principaux déterminants de l'investissement privé dans le secteur agroalimentaire est donc la disponibilité de services financiers adéquats et bien adaptés, qui permettent au secteur privé de gérer les risques et d'y faire face et de financer les investissements, y compris ceux qui sont nécessaires pour assurer la salubrité alimentaire tout au

long de la chaîne de valeur. Les partenariats public-privé peuvent également servir de mécanisme de partage des risques avec le secteur public en vue de réduire les barrières à l'entrée pour le secteur privé. Toutefois, on ne saurait trop insister sur l'importance de la transparence, et le rôle de la société civile dans le maintien de la confiance du public dans l'intégrité et la valeur de ces partenariats est un élément important à prendre en considération.

Les acteurs privés – petits exploitants, petites et moyennes entreprises agroalimentaires, grandes entreprises agroalimentaires nationales et internationales et institutions financières – ont besoin d'un environnement favorable pour réaliser pleinement leur potentiel. Le secteur public doit mettre en place un ensemble de politiques porteuses et fournir des biens publics qui créent un environnement propice à l'investissement privé. Le secteur public peut également soutenir le regroupement des entreprises agroalimentaires dans certaines zones géographiques (des parcs technologiques, par exemple) pourvues des infrastructures nécessaires et d'un accès assuré aux marchés des intrants et des produits. On peut stimuler les investissements dans les chaînes de valeur auxquelles participent les petits producteurs et transformateurs (par exemple comme fournisseurs de matières premières) en améliorant la coordination dans la chaîne en renforçant les groupes qui rassemblent ces acteurs, tout en renforçant leur capacité technique et de gestion en vue de répondre aux exigences du marché.

## 4.

### INVESTISSEMENTS AXÉS SUR LES PERSONNES DANS LES PAYS À REVENU FAIBLE OU INTERMÉDIAIRE

Ces dernières décennies, les investissements des pouvoirs publics et des donateurs dans la sécurité sanitaire des aliments dans les pays à revenu faible ou intermédiaire étaient souvent axés sur les exportations et la production et la vente au détail du secteur structuré. Cette approche se justifiait par les avantages économiques de l'exportation et par la conviction que la modernisation

du système alimentaire améliorerait la productivité, rendrait les aliments plus sûrs et bénéficierait aux travailleurs. Si les secteurs de l'exportation et les entreprises alimentaires structurées restent au cœur des stratégies de développement de nombreux pays, on a néanmoins constaté ces dernières années une multiplication des preuves de l'énorme charge sanitaire et économique qui pèse sur les consommateurs nationaux qui achètent essentiellement leurs denrées alimentaires, en particulier les denrées périssables et riches en nutriments, dans des points de vente et des circuits de distribution informels (non structurés). Il faut élaborer une stratégie de sécurité sanitaire des aliments à grande échelle qui accorde une attention équilibrée au commerce et aux questions intérieures et, pour ces dernières, qui couvre les risques d'insalubrité alimentaire sur les marchés structurés et non structurés. Il existe des liens bidirectionnels complexes entre, d'une part, la sécurité sanitaire des aliments et, d'autre part, la nutrition, les moyens d'existence et l'équité. Par exemple, les aliments insalubres sont associés au retard de croissance et à la malnutrition et prédisposent les gens à des maladies gastro-intestinales et touchent les personnes les plus vulnérables dont les choix alimentaires sont limités et qui dépendent souvent des marchés informels. Les préoccupations relatives à la salubrité des aliments peuvent pousser les gens à délaisser les produits frais au profit d'aliments peu nutritifs et fortement transformés, qui nuisent à la santé sur le long terme. Dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, des centaines de millions de personnes, dont beaucoup de femmes, dépendent de la production, de la transformation et de la vente au détail des aliments pour leur subsistance. Dans la mesure du possible, les interventions en matière de sécurité sanitaire des aliments devraient viser à sécuriser ces moyens d'existence et non les menacer.

## 5. **NÉCESSITÉ D'APPROCHES INTÉGRÉES POUR FAIRE FACE AUX RISQUES D'INSALUBRITÉ ALIMENTAIRE – L'EXEMPLE DES MYCOTOXINES EN AFRIQUE**

Les mycotoxines sont des métabolites secondaires de champignons qui contaminent divers aliments pour animaux et cultures. Elles peuvent contaminer les aliments à différents stades avant la récolte (sur le champ) et après la récolte pendant l'entreposage, la transformation, le transport ou la commercialisation des produits alimentaires ainsi que par les mains des consommateurs. Les mycotoxines, et en particulier l'aflatoxine (un puissant cancérigène génotoxique), posent un problème majeur de salubrité alimentaire dans de nombreux pays, où, lorsqu'elles contaminent des produits alimentaires de base comme les céréales et les arachides, elles peuvent entraîner une exposition alimentaire d'un niveau inacceptable. Des maladies hépatiques liées aux aflatoxines, y compris le cancer du foie, sont signalées dans de nombreux pays africains, et les indices du lien possible entre les aflatoxines et le retard de croissance montrent qu'il est urgent d'améliorer la lutte contre la contamination par les mycotoxines afin d'atteindre les objectifs de sécurité alimentaire et nutritionnelle.

S'il n'est pas neuf, le problème de la contamination par les mycotoxines reste largement non résolu dans de nombreux pays, principalement en raison de l'attention insuffisante qui lui a été accordée au cours des dernières décennies. La lutte durable contre la contamination par les mycotoxines exige des approches globales et intégrées qui permettent d'accorder une attention suffisante aux dimensions sanitaires, sociales, commerciales et technologiques du problème. Ces dernières années, le problème des aflatoxines a fait l'objet d'une attention et d'investissements accrus, ce qui ouvre de nouvelles occasions de trouver des solutions. Comme il n'existe pas de «solution magique» et que les efforts concertés d'un grand nombre d'acteurs sont nécessaires pour régler divers aspects du problème, il est important d'assurer une vaste collaboration et le partage des informations pour trouver des solutions optimales.

# L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

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



## **ADDIS ABABA** les 12 et 13 Février 2019

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

## **GENEVA** les 23 et 24 Avril 2019

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

## **CONTACTS**

**FAO**  
Unité Sécurité sanitaire et qualité des aliments, Rome (Italie)  
[food-quality@fao.org](mailto:food-quality@fao.org)

**OMS**  
Département Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses, Genève (Suisse)  
[foodsafety@who.int](mailto:foodsafety@who.int)



Certains droits réservés. Œuvre disponible sous licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO

