



## Garantir la filière alimentaire

**La FAO est en train d'élaborer une stratégie intégrée pour aider les pays à garantir des approvisionnements alimentaires "sains et nutritifs"**

**COAG  
2005**

En mars 2005, 27 enfants d'une école du centre des Philippines sont décédés après avoir mangé des sucreries au manioc qui pourraient

avoir été contaminées par un pesticide. Une semaine plus tôt, 16 touristes dans la province chinoise de Taiwan ont été frappés de fortes douleurs d'estomac après un dîner-buffet, et la star américaine Whitney Houston, après un vol transatlantique, a été transportée d'urgence à l'hôpital à Paris avec une gastroentérite. A Londres, un consommateur a poursuivi en justice pour 2 millions de dollars un restaurant où il aurait attrapé la salmonellose, et la "Food Standards Agency", l'Agence de sécurité alimentaire britannique, a étendu un rappel déjà massif de produits alimentaires contaminés par le colorant rouge cancérigène, le sudan-1. En Chine, les médias ont signalé que le sudan-1 avait été décelé dans des aliments dans 12 provinces et municipalités.

Ces rapports, glanés par une simple recherche sur Internet, illustrent de quelle façon la sécurité sanitaire des aliments est devenue un sérieux sujet de préoccupation pour les consommateurs, les agriculteurs, les agents de transformation des aliments, les négociants et les gouvernements. Ils ne constituent que la pointe de l'iceberg d'une menace mondiale de santé publique qui échappe aux systèmes de notification des maladies. L'OMS estime que près de deux millions d'enfants des pays en développement meurent chaque année de diarrhée, transmise essentiellement par la nourriture et l'eau contaminées par des microbes, tandis que dans les pays industrialisés, un tiers de la population souffrirait de maladies d'origine alimentaire chaque année.

### **Démarche axée sur la "filière alimentaire".**

La FAO affirme que les systèmes de sécurité sanitaire des aliments des pays développés et en développement connaissent des difficultés sans précédent dues à l'urbanisation rapide, à la mondialisation du commerce alimentaire, à l'évolution des modes de consommation, et aux techniques de production alimentaire plus intensives. Pour aider ses Etats membres à relever ces défis, la FAO est en train de mettre au point une stratégie intégrée qui permettrait aux pays de garantir des approvisionnements alimentaires



"sains et nutritifs"... La stratégie, présentée dans un document qui sera examiné par le Comité de l'agriculture de la FAO ce mois-ci, préconise des mesures de contrôle aux points clés de la filière alimentaire de façon à respecter les normes internationales ou nationales, et étend cette approche aux questions de nutrition. Il se penche à la fois sur les chaînes alimentaires formelles et informelles et présente des mesures de mise en oeuvre par étapes selon les besoins, les ressources et les capacités spécifiques des pays.

"Lorsqu'on parle de sécurité sanitaire des aliments," énonce le document, "on considère que la filière alimentaire comprend tous les intrants de la production d'aliments, dont les aliments pour animaux, les traitements chimiques à la production et au stade après récolte, et même la terre et l'eau grâce auxquelles l'aliment peut être récolté." L'atténuation des risques dans l'alimentation dépend de l'efficacité des cadres juridiques, techniques et administratifs. Traditionnellement, les activités de sécurité sanitaire se résumaient à l'application de règlements dans le but de supprimer les aliments malsains des marchés "a posteriori", au lieu d'efforts concertés pour la prévention des problèmes de sécurité sanitaire. "C'est pourquoi de nombreux systèmes de sécurité sanitaire des aliments étaient plutôt réactifs, s'articulant sur des critères de répression des fraudes au lieu de recourir à une démarche de prévention qui évalue et atténue les risques."

Cependant, plusieurs pays s'orientent vers une démarche axée sur la filière alimentaire pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments en appliquant des contrôles réglementaires aux points où ils sont le plus efficaces. Par exemple, les gouvernements imposent fréquemment - aussi bien pour le commerce intérieur que pour le commerce international - des mesures de prévention qui se conforment aux modèles élaborés par le Codex Alimentarius, telles que les Bonnes pratiques agricoles ou Bonnes pratiques de fabrication ainsi que le Système d'analyse des risques aux points critiques (HACCP). Les mesures préventives sont également utilisées pour réduire les contaminants environnementaux et industriels au stade de la production.

Il y a également toute une gamme d'interventions ne concernant pas la réglementation qui peuvent être utilisées dans le cadre d'une démarche axée sur la filière alimentaire. Au premier rang de ces interventions figurent les systèmes de gestion conçus pour améliorer les degrés d'efficacité, réduire les pertes, relever la qualité et, lorsque faire se peut, accroître la valeur des produits alimentaires. Leur atout principal tient au fait que leur mise en oeuvre incombe aux producteurs, agents de transformation et distributeurs au lieu de relever des services officiels de contrôle des aliments, ce qui accroît leur faisabilité technique, leur efficacité par rapport aux coûts et leur viabilité économique.

**Réduction des coûts.** Bien qu'une approche qui "embrasse l'ensemble de la filière" soit nécessaire lorsqu'il s'agit d'identifier et d'évaluer les risques et les effets indésirables, les interventions doivent porter sur les points particuliers de la filière alimentaire où elles seront le plus efficaces. La démarche de la FAO axée sur la filière alimentaire est donc constituée d'une grille d'interventions ciblées menées par les organismes de réglementation des produits alimentaires, les services de vulgarisation agricole, les producteurs,

agents de transformation, vendeurs et enfin, les consommateurs.

La stratégie de la FAO destinée à assurer des approvisionnements alimentaires sains et nutritifs à ses Etats membres reposerait sur une approche normative, générale et technique en vue de mettre en oeuvre les normes internationales existantes en associant aux interventions réglementaires d'autres types d'interventions qui répondent aux besoins. La mise en oeuvre de la stratégie suppose donc une assistance technique accrue et un renforcement des capacités, des avis de politique visant à freiner les augmentations de coûts, et un investissement accru de la part des institutions publiques et privées aux stades de la filière alimentaire où leurs interventions sont requises. Cette stratégie suppose également d'accorder un rôle majeur aux services de communication et de vulgarisation, ainsi qu'une intensification de la coopération avec les autres organismes internationaux oeuvrant dans les mêmes domaines ou dans des domaines connexes.

Le travail de la FAO en matière de normes internationales serait étendu à la "valeur nutritionnelle attendue", sur la base des évaluations scientifiques FAO/OMS des besoins nutritionnels de l'homme. Des études coordonnées sur la composition des aliments et la nature et les effets des différentes technologies et pratiques de manutention après récolte et de transformation aideraient à déterminer la valeur nutritionnelle attendue d'aliments spécifiques, en particulier les aliments locaux et traditionnels commercialisés par les filières informelles et semi-formelles.

"La FAO gère déjà des activités de son programme ordinaire et de son programme de terrain centrées sur une alimentation saine et nutritive," conclut le document. "Une approche stratégique axée sur la filière alimentaire offre l'occasion d'exploiter les atouts des programmes de la FAO de vaste portée, d'améliorer la coordination et d'inclure des activités qui, à ce jour, n'ont pas été prises en compte dans ce cadre global."