



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-troisième session

*Nairobi (Kenya), 2-6 septembre 2019*

### SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION: QUESTIONS ACTUELLES ET ÉMERGENTES

(Document établi par la FAO et l'OMS)

#### Introduction et historique

1. Les États membres doivent traiter les questions de sécurité sanitaire des aliments avec efficacité et dans les meilleurs délais. Il peut s'agir de questions critiques connues et récurrentes, tout aussi bien que de questions émergentes et imprévues de sécurité sanitaire des aliments. À sa soixante-dixième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a noté combien il était important de recenser les questions émergentes et notamment celles qui sont prioritaires (REP15/EXEC). Les comités régionaux de coordination peuvent contribuer à catalyser ce processus.
2. Le Comité exécutif et la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-huitième session, ont demandé à la FAO et à l'OMS, en collaboration avec le secrétariat du Codex et les coordonnateurs régionaux, d'élaborer un ensemble de questions portant sur les besoins et les priorités de la région et d'analyser les informations rassemblées afin de les présenter lors du prochain cycle de réunions des comités régionaux de coordination.
3. Ces travaux ont été effectués pour la vingt-deuxième session du comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, qui a examiné les résultats du premier questionnaire. Celui-ci est convenu que les résultats étaient utiles pour la région et que le taux de réponse relativement faible de 34 pour cent s'améliorerait à l'avenir, car les pays s'approprièrent le processus et prenaient plus d'initiatives en matière d'organisation de consultations au niveau national afin de répondre au questionnaire. Afin d'encourager l'appropriation et la prise d'initiatives de la part des pays, la FAO et l'OMS, lors de la préparation de seconde version du questionnaire:
  - ont réorienté le questionnaire sur les questions émergentes (car la différence entre les questions émergentes et les questions critiques n'était pas toujours bien comprise);
  - ont simplifié l'enquête;
  - ont changé la modalité (utilisation de SurveyMonkey au lieu des échanges de courriels);
  - ont confié la responsabilité de l'initiative et de l'analyse des informations aux coordonnateurs régionaux.
4. Le présent document analyse les réponses au second questionnaire sur les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.
5. L'objectif est d'aider les pays et les régions à dresser une liste des questions qui pourraient être importantes et mener si nécessaire à des mesures concrètes.

#### Questionnaire sur les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments

6. Un questionnaire identique, établi par la FAO et l'OMS, a été envoyé aux points de contact du Codex de tous les États membres de la région, afin que ceux-ci indiquent quelles étaient pour eux les questions émergentes les plus importantes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.
7. Il a été demandé aux États membres d'indiquer les trois plus importantes questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et de motiver leur choix (raison pour laquelle la question

a été choisie, son incidence attendue et/ou actuelle). Les États membres ont également été invités à indiquer le processus qui leur avait permis de recenser ces questions, en particulier qui avait participé aux débats.

8. Des définitions de termes clés utilisés dans le questionnaire ont été données: questions et questions émergentes (voir le tableau 1).

**Tableau 1: Termes clés utilisés dans le questionnaire sur les questions émergentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments**

Termes clés	Définition
Questions	Le terme «questions» désigne aussi bien des risques ou des difficultés que des avantages ou possibilités, voire des tendances, qui pourraient avoir une incidence sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.
Questions émergentes	Il s'agit de questions nouvelles ou auxquelles on ne s'attendait pas. Pour le moment, on ne constate pas nécessairement leurs effets, mais ces questions pourraient faire évoluer les choses. Le recensement de ces questions permettra de fournir des orientations et un appui aux pays lorsque ceux-ci seront confrontés à des questions qui pourraient avoir une incidence sur le plan de la réglementation.

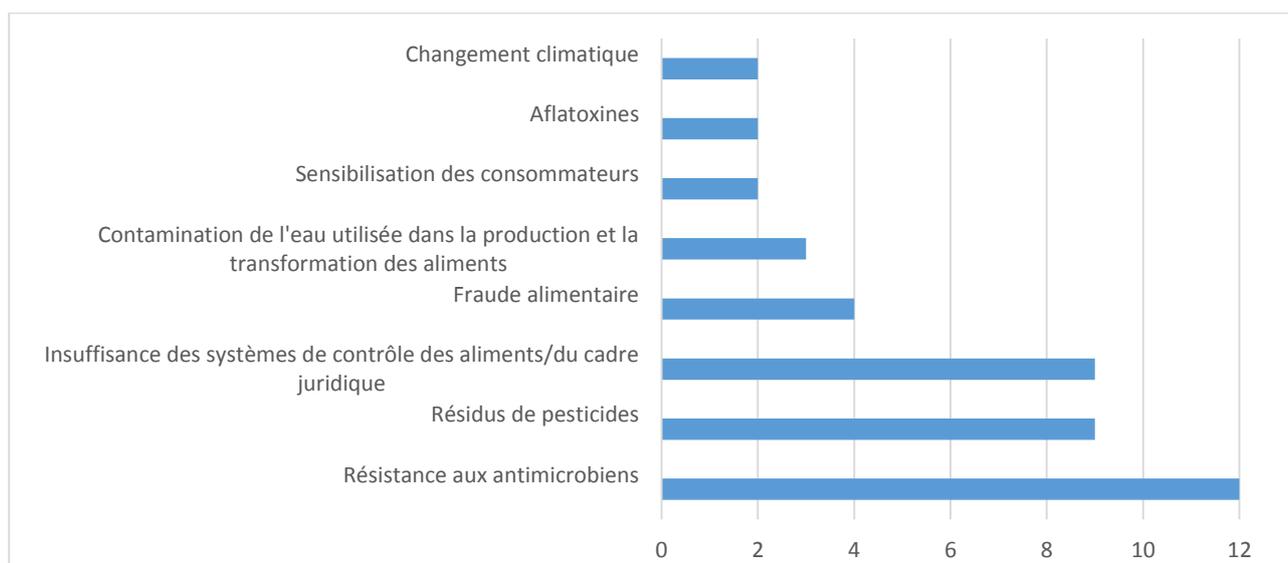
### Analyse des résultats

9. Sur les 49 États membres, 23 ont répondu à toutes les questions de l'enquête et une enquête incomplète a été reçue, le taux de réponse passant de 34 pour cent à 47 pour cent par rapport à l'enquête précédente. Cette hausse de la participation est le résultat de plusieurs relances et/ou de l'aide apportée aux États membres. Il faut poursuivre les efforts afin d'améliorer la compréhension des questions émergentes et la justification de leur recensement.

**Tableau 2: Pays participants**

Afrique du Sud	Gabon	Madagascar	Sénégal
Angola	Gambie	Mali	Tanzanie
Bénin	Ghana	Maroc	Togo
Botswana	Guinée-Bissau	Nigéria	
Burkina Faso	Kenya	Ouganda	
Cameroun	Libéria	République démocratique du Congo	
Côte d'Ivoire	Lesotho*		

10. La figure 1 ci-dessous présente les principales questions émergentes signalées dans l'enquête. Huit (8) questions ont été mentionnées deux fois ou plus dans l'enquête, la résistance aux antimicrobiens (11), les résidus de pesticides (9) et l'insuffisance des systèmes nationaux de contrôle des aliments arrivant en première place et deuxième place.



**Figure 1. Fréquence des questions émergentes citées en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments**

11. Les autres catégories mentionnées une seule fois dans le questionnaire, et qui par conséquent n'apparaissent pas dans la figure 1, sont les suivantes:

- analyse des risques;
- aliments biotechnologiques/biofortification;
- contamination des aliments par des métaux lourds;
- utilisation des hormones de croissance;
- gaspillage de nourriture;
- abattage illégal d'animaux;
- boîtes à outils sur la sécurité sanitaire des aliments;
- budget consacré au contrôle de la sécurité sanitaire des aliments;
- organismes génétiquement modifiés (OGM);
- biotoxines marines;
- aliments vendus sur la voie publique.

## Conclusions

12. Il semble que la simplification du processus et d'autres mesures aient eu un effet positif sur les taux de réponse des pays. Il y a toutefois encore une marge de progression, en particulier en ce qui concerne l'appropriation. Les suggestions permettant de poursuivre l'amélioration du processus et de rendre les résultats toujours plus utiles sont les bienvenues, car elles alimenteront le Plan stratégique du Codex de manière plus spécifique et permettront d'affiner les travaux et l'approche de la FAO et de l'OMS en matière de programmes de renforcement des capacités.

13. La résistance aux antimicrobiens est encore la question émergente la plus fréquemment citée. Comme des programmes sont déjà mis en œuvre par la FAO et l'OMS dans le cadre d'arrangements tripartites et que d'importants travaux sont en cours, la FAO et l'OMS accueilleraient favorablement les informations plus précises que les pays pourraient transmettre sur les autres activités qu'il faudrait entreprendre pour améliorer les objectifs visés par ces activités et renforcer leur intégration à d'autres programmes.

14. La question de l'insuffisance des systèmes nationaux de contrôle des aliments vient tout de suite après. La FAO et l'OMS souhaitent rappeler aux pays qu'elles ont publié un outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments (Série sécurité sanitaire et qualité des aliments, FAO, publication n°. 7), qui pourrait les aider à mieux recenser leurs besoins spécifiques en matière de renforcement des capacités. Le fait que cette question soit liée à celle de la résistance aux antimicrobiens a été noté et ce lien montre qu'il faut que

les pays améliorent l'intégration des approches telles que «Un monde, une santé» lorsqu'ils élaborent leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.

15. Afin d'obtenir des réponses suffisamment précises, qui permettront de façonner les programmes de la FAO et de l'OMS et d'alimenter le Plan stratégique du Codex, il ne faut pas sous-estimer l'importance du processus de consultation national. Les observations des pays participants sur l'intérêt suscité par les questions émergentes chez les différentes parties prenantes nationales, ainsi que sur l'approche adoptée pour effectuer ces consultations, sont les bienvenues, car elles favoriseront les débats dans les pays qui n'ont pas répondu au questionnaire, en vue de la préparation de ce point de l'ordre du jour qui sera examiné à la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.

<b>Catégorie</b> (Nombre de fois que la question a été mentionnée)	<b>Motivation du choix de la question émergente</b>
Résistance aux antimicrobiens (11)	<p>L'utilisation d'antimicrobiens dans les exploitations agricoles permet de réduire la prévalence des micro-organismes pathogènes, mais elle provoque également de la résistance aux antimicrobiens chez certains de ces pathogènes, ce qui a des conséquences négatives sur la santé publique, notamment les difficultés à traiter des patients atteints de maladies qui nécessitent une prise d'antibiotiques. Les pays ont indiqué qu'il fallait mettre en place:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des systèmes réglementaires solides, afin de mieux contrôler l'accès aux antimicrobiens et leur utilisation inadaptée;</li> <li>- une approche «Un monde, une santé», afin de lutter contre la résistance aux antimicrobiens;</li> <li>- des programmes de surveillance nationale consacrés à la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation d'agents antimicrobiens.</li> </ul>
Résidus de pesticides et métaux lourds (9)	<p>Les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire/agricole utilisent des produits chimiques pour lutter contre les pertes de récoltes dues à la présence d'organismes nuisibles. Cette pratique est désormais très courante, car les produits agrochimiques sont de plus en plus disponibles et accessibles, or leur utilisation peut contaminer l'eau, notamment celle qui est utilisée dans la production et la transformation des aliments, comme l'eau d'irrigation. Les pays ont signalé:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une augmentation de la présence de pesticides dans certains produits alimentaires de base, comme les fruits et les légumes frais et les produits de la pêche et de l'aquaculture;</li> <li>- une utilisation délibérée des pesticides pour augmenter la durée de vie des produits ou lutter contre certains insectes;</li> <li>- un manque de ressources qui permettraient de surveiller la contamination due aux pesticides de façon satisfaisante.</li> </ul>
Insuffisance des systèmes de contrôles des aliments/du cadre juridique (9)	<p>La plupart des réglementations sont fragmentées et les questions de sécurité sanitaire des aliments sont gérées par de multiples agences, sans coordination. Cette situation donne lieu à des doublonnements d'activités et crée de la confusion lors de la mise en œuvre des réglementations, ce qui affaiblit leur application.</p> <p>Les pays ont mis en évidence l'absence de coordination et le besoin de consacrer suffisamment de ressources aux activités sur les infrastructures, la recherche et la mise en œuvre dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.</p>
Fraude alimentaire (4)	<p>Les aliments et les ingrédients alimentaires qui font le plus souvent l'objet de fraude alimentaire sont l'huile d'olive, le poisson et les fruits de mer, le miel, le lait et les produits laitiers, les produits à base de viande, les aliments à base de céréales, les jus de fruits, le vin et les boissons alcoolisées, les aliments biologiques, les épices, le café, le thé et certains aliments ultratransformés. La grande majorité des cas de fraude alimentaire ne présentent pas de risque pour la santé publique, mais quelques cas ont provoqué des risques réels ou potentiels sur la santé publique. Le frelatage non intentionnel s'explique par l'ignorance ou le manque d'installations permettant de préserver la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.</p> <p>La substitution d'huile d'olive par d'autres types d'huiles de graines, de légumineuses ou de noix peut avoir des conséquences imprévues si celles-ci sont consommées par des personnes souffrant de certaines allergies alimentaires.</p> <p>La fraude alimentaire est une tromperie à l'égard des consommateurs, qui achètent des produits de mauvaise qualité, et peut en fin de compte constituer une menace pour la santé humaine.</p>
Contamination de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments (3)	<p>Selon l'Organisation mondiale de la Santé, la qualité de l'eau est souvent compromise en raison de la présence d'agents infectieux, de produits chimiques toxiques ou de parasites, de l'écoulement des eaux agricoles dans les nappes phréatiques et des risques radiologiques.</p>

Sensibilisation des consommateurs (2)	<p><b>La sensibilisation des consommateurs aux questions de sécurité sanitaire des aliments est faible au niveau national. Les consommateurs ne disposent que de peu d'informations et de connaissances.</b></p> <p><b>Il est essentiel que les consommateurs disposent de connaissance pour que les systèmes de contrôle des aliments fonctionnent.</b></p> <p><b>Les associations de consommateurs et les autres organisations de la société civile sont souvent très importantes, car elles donnent la parole aux consommateurs. Il faut donc sensibiliser aux questions de sécurité sanitaire des aliments.</b></p>
Aflatoxines (2)	La contamination par les aflatoxines est une question critique dans la région. Deux pays ont indiqué avoir constaté des niveaux d'aflatoxines élevés dans des produits, notamment les arachides en coques et le maïs, or cette situation a des effets sur la santé publique et le commerce.
Changement climatique (2)	<p>Les pathogènes ont tendance à muter en raison du changement climatique. À titre d'exemple, l'apparition de phytopathogènes producteurs de mycotoxines et d'agents de prolifération provoque des zoonoses.</p> <p>Le changement et la variabilité climatiques entraînent une hausse des températures, modifient les précipitations et provoquent du stress en raison des sécheresses et des phénomènes météorologiques extrêmes. Ces problèmes peuvent avoir des effets directs et indirects sur la sécurité sanitaire des aliments.</p>