



# La FAO en Action

## Rapides, économiques et maintenant plus sûrs La FAO aide à améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique

Vous avez une petite faim? Vous avez besoin de quelque chose de rapide? A New York, à Bangkok, à Dakar ou dans tout autre grande ville du monde, la solution est simple: il suffit d'aller dans la rue pour satisfaire votre appétit. L'accélération du rythme de vie et la migration des villageois vers les centres urbains font que les aliments préparés et vendus sur la voie publique deviennent une composante de plus en plus importante du régime alimentaire, surtout dans les pays en voie de développement.

Préparés et vendus sur place, ces aliments sont savoureux et pratiques. Cependant, un snack peut facilement se transformer en un empoisonnement alimentaire. Les étals manquent souvent d'installations de stockage, de réfrigération et de cuisson nécessaires pour prévenir la contamination par bactéries parfois mortelles comme la salmonelle. Et un accès limité à l'eau courante et aux voies d'élimination des déchets accroît les risques de transmission des bactéries aux consommateurs.

Au cours des quinze dernières années, la FAO a entrepris une série d'actions visant à améliorer la qualité de la nourriture vendue sur la voie publique. La Commission du Codex Alimentarius FAO/WHO, qui fixe les normes de sécurité sanitaire des aliments dans le monde entier, a réalisé des documents d'orientation régionale sur le sujet. A un niveau plus pratique, la FAO a entrepris des recherches et aidé les experts à améliorer la qualité des aliments de consommation rapide dans une vingtaine de villes en Afrique, Asie et Amérique Latine.

Quelques exemples:

Au Pérou et en Bolivie, la FAO a offert son assistance technique lors d'une épidémie de choléra en 1991 qui dérivait aussi de certains aliments vendus dans la rue. Plus de 600 inspecteurs et près de 50,000 marchands, du Mexique à l'Amérique centrale et à l'Amérique du Sud furent formés et la qualité des aliments s'améliora. Malheureusement, une fois l'alarme du choléra passée, l'élan initial commença à décroître. C'est ainsi qu'une nouvelle campagne commença pour éduquer les consommateurs à exiger des aliments de meilleure qualité.

A Bangkok, en Thaïlande, les études ont systématiquement montré des taux inacceptables de

bactéries et d'autres toxines dans les aliments vendus dans la rue. Avec le soutien de la FAO, un *Code de conduite pour les aliments vendus sur la voie publique*, qui comprend 10 mesures de renforcement de la sécurité sanitaire, a été l'objet de cours à l'intention des inspecteurs. Une campagne de sensibilisation du public a aussi été lancée pour enseigner aux consommateurs l'importance de l'hygiène.

A quelques milliers de kilomètres, à Dakar, au Sénégal, le secteur des aliments vendus sur la voie publique est en plein essor. Et les problèmes se multiplient: la suite d'étals causent des embouteillages, les ordures envahissent les rues et saturent les égouts, et les maladies transmises par la nourriture sont en augmentation.

Mais avec l'aide de la FAO, à Dakar, les responsables ont lancé un projet ambitieux visant à améliorer le secteur. De nouvelles halles de marché sont en construction où les marchands auront accès à l'eau fraîche, à des systèmes d'évacuation des déchets et à des toilettes. On enseigne aux vendeurs ambulants les règles fondamentales de l'hygiène des aliments; par exemple, ne pas mettre des aliments cuits au contact d'aliments crus afin d'éviter la transmission des bactéries et éviter de préparer la nourriture lorsqu'ils ont un rhume ou une infection. Ils apprennent aussi des techniques de gestion, pour pouvoir continuer à faire des affaires, tout en consacrant du temps et de l'argent à l'amélioration de l'hygiène

En Afrique du Sud, en collaboration avec le Gouvernement, la FAO a créé un manuel, une vidéo et des brochures de formation pour aider les vendeurs, les inspecteurs alimentaires et les consommateurs à faire de la vente d'aliments sur la voie publique une entreprise plus sûre et plus rentable.

Le projet a connu une telle réussite que nous voudrions le reproduire dans d'autres pays d'Afrique", explique Enrico Casadei, spécialiste de la nutrition au Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires de la FAO. Il est prévu d'organiser une conférence régionale qui se fonde sur les expériences de l'Afrique du Sud comme point de départ à d'autres programmes similaires dans les pays voisins.



# Faits et chiffres

## A propos des aliments vendus sur la voie publique et du Codex Alimentarius

Une étude de la FAO réalisée à Calcutta a montré que les aliments vendus sur la voie publique sont probablement la façon la plus économique de se procurer un repas équilibré hors du foyer. Un repas acheté dans la rue, d'environ 500 grammes, contenait quelque 20-30 grammes de protéines, 12-15 grammes de lipides et 174-183 grammes de hydrates de carbones en fournissant à peu près 1.000 calories à un coût de seulement 0,25 dollars.

En Amérique latine et aux Caraïbes, l'achat de ces aliments représente 20 à 30 pour cent des dépenses des ménages urbains et assure une part importante des emplois.

A Bangkok, 20 000 vendeurs de rue offrent aux habitants 40 pour cent de leurs apports énergétiques totaux. Un an après une campagne soutenue par la FAO pour améliorer la qualité des aliments vendus sur la voie publique, les marchands d'une zone de Bangkok ont annoncé une augmentation des ventes allant jusqu'à 20 pour cent.

Les femmes souvent possèdent des étals alimentaires sur la voie publique ou travaillent comme vendeuses. Dans certaines régions elles représentent de 70 à 90 pour cent des vendeurs.

La Commission du Codex Alimentarius a créé deux documents d'orientation régionale sur les aliments vendus dans la voie publique - un pour l'Afrique et un pour l'Amérique latine et les Caraïbes. Ces documents constituent la base d'un code régional de conduite, qui sera ensuite adapté par chaque pays et mis en application par les autorités locales.

La Commission du Codex Alimentarius a été établie en 1962. Il s'agit d'un organisme subsidiaire de l'Organisation pour l'Alimentation et l'Agriculture des Nations Unies et de l'Organisation Mondiale pour la Santé qui compte 165 pays membres. Elle a été établie dans le but de formuler des normes de sécurité alimentaires acceptées à niveau international afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales.

La Commission du Codex Alimentarius est le seul forum international qui réunit des scientifiques, des experts techniques, des membres du gouvernement ainsi que les organisations des consommateurs et de l'industrie.

La Commission du Codex Alimentarius a réussi, entre autre, à:

- Fixer des limites résiduelles maximums pur les aliments pour plus de 3.200 pesticides
- Evaluer plus de 1.005 additifs alimentaires
- Définir des principes généraux d'hygiène alimentaire, protéger la chaîne alimentaire depuis la production jusqu'au consommateur final.
- Fixer les règles pour un usage sûr des additifs alimentaires et établir des règles de conduites pour un étiquetage adéquat
- Eclaircir la définition d'aliment organique afin de prévenir les réclamations fallacieuses sur la qualité des aliments ou sur les méthodes de production
- Etablir des normes reconnues à niveau international et des orientations pour le commerce alimentaire mondial qui vaut 300 milliards de dollars par an
- Créer jusqu'à 30 comités spécialisés – composés de professionnel de la santé au plus haut niveau du gouvernement, de scientifiques et de représentants des secteurs alimentaire et agricole- afin de donner une base scientifique aux normes du Codex .

Les gouvernements incluent les textes du Codex à l'intérieur des qualités requises pour la sécurité alimentaire nationale. Ils sont aussi utilisés par les partenaires commerciaux pour spécifier le degré et la qualité des envois de denrées consignés dans le commerce international.

Pour toute information contacter le Service de relations avec les médias de la FAO

Tel: (+39) 06 5705 3625

Fax: (+39) 06 5705 3699/

[Media-Office@fao.org](mailto:Media-Office@fao.org)

Ou Commission du Codex Alimentarius de la FAO  
<http://www.codexalimentarius.net/Default.htm>