

# La Troisième conférence internationale mixte FAO/OMS/PNUE sur les mycotoxines

**C. Bessy**

Catherine Bessy est cadre associée auprès du Service des normes et de la qualité des aliments,  
Division de la nutrition et de l'alimentation de la FAO.

Le mois de mars 1999 a vu se dérouler à Tunis la Troisième conférence internationale sur les mycotoxines. Cet événement a été parrainé par la FAO, en collaboration avec l'Organisation mondiale de la santé (OMS) le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) et il perpétue une tradition initiée il y a plus de 20 ans. En effet, en 1977, pour la première fois, 42 pays et 10 organisations internationales se sont réunis à Nairobi, sous l'égide de la FAO, de l'OMS et du PNUE, sur le thème des mycotoxines. Cela a été l'occasion de se concerter sur les actions à mener pour limiter la contamination des denrées alimentaires par ces toxines naturelles. Cette conférence a été jugée très utile et, 10 ans plus tard, la communauté internationale a jugé bon de se réunir à nouveau, cette fois à Bangkok. Trente-trois pays et six organisations internationales ont débattu du suivi et des progrès réalisés en 10 ans, donnant ainsi les éléments pour les stratégies à appliquer au cours des années à venir.

Tout cela résume l'historique ayant abouti à la tenue de la troisième conférence, près de 12 ans plus tard en 1999. Durant ce laps de temps, de nouvelles mycotoxines, les fumonisines, ont été étudiées plus en détail par les chercheurs. D'autres informations plus récentes – concernant l'importance sur le plan de la santé humaine de mycotoxines déjà connues ainsi que les progrès réalisés dans les techniques d'échantillonnage et d'analyse – ont permis d'envisager d'une manière différente la problématique de la contamination des denrées alimentaires par les mycotoxines. En effet, les programmes de surveillance instaurés il y a plusieurs dizaines d'années commencent à porter leurs fruits et les derniers développements en matière de réglementation, de contrôle et de procédures de décontamination ont accéléré ce besoin de concertation internationale. C'est ainsi que cette dernière conférence a pu réunir 38 pays et 10 organisations internationales afin de débattre et de s'accorder sur les priorités des activités à mener dans le futur.

L'organisation des contrôles, la finesse des méthodes d'analyse étant en constante amélioration, et le cadre de la réglementation des mycotoxines dans les denrées destinées

à la consommation humaine et animale étant de plus en plus complet (plus de mycotoxines, dans une plus grande variété de produits et dans un plus grand nombre de pays), les problèmes posés par les mycotoxines sont plus nombreux, et mieux cernés. Les dommages économiques créés par les refus et l'écartement de nombreux lots du marché ne peuvent plus être ignorés. Parallèlement, les progrès de la recherche en toxicologie, le développement de concepts tels que l'analyse des risques permettent de mieux évaluer quels peuvent être les risques pour la santé, à court et à long terme. Il est capital que ces connaissances, liées à la fois à l'aspect santé et à l'aspect économique, soient connues des décideurs pour que les orientations prises en termes de moyens accordés à la prévention et au contrôle soient raisonnées et correctement dimensionnées.

Cette conférence avait donc pour but immédiat d'offrir un forum d'échanges d'informations scientifiques et techniques, et de porter ces informations à la connaissance des fonctionnaires ayant une influence sur les politiques publiques et l'administration des contrôles, dans le but d'une harmonisation de la réglementation et des programmes de renforcement de la prévention et du contrôle. L'objectif final était de garantir la santé du consommateur, tout en limitant les pertes en denrées alimentaires. Il ne faut en effet pas oublier, qu'outre le préjudice immédiat subi par le pays exportateur, dont l'économie nationale en dépend parfois dramatiquement, il semble absurde de gaspiller des ressources alimentaires à une époque où le concept de sécurité alimentaire est au centre des préoccupations mondiales.

La communauté internationale ayant convenu des orientations à respecter dans les travaux à venir, les institutions des Nations Unies participantes, en l'occurrence la FAO, l'OMS et le PNUE, ainsi que les comités d'experts indépendants tels que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), ont pu bénéficier des indications précieuses quant à leur plan de travail et aux priorités à fixer pour les prochaines années.

Les débats ont débuté par un examen de la situation générale pour tenter de mesurer l'importance des

dommages occasionnés par la contamination des denrées par les mycotoxines. Malgré les estimations considérables en termes économiques, cela reste un exercice difficile, étant donné le manque de données comparables au niveau mondial. On comprend donc l'importance de la prise de conscience du problème et de sa surveillance.

Afin de faire le point sur les connaissances acquises durant ces dernières années, quatre mycotoxines ou groupes de mycotoxines ont fait l'objet de présentations: les fumonisines, l'ochratoxine, la zéaralénone et les trichothécènes. On a jugé opportun de modifier la perspective en présentant trois études de cas concrets portant sur des produits tels que le maïs (voir article de Riley et Norred, p. 25), le café et les pistaches. Ces études présentaient les possibilités de prévention des contaminations des produits par les mycotoxines dont il avait été question auparavant et les options de décontamination. Tout cela a été précédé d'un document introductif (voir article de Lopez-Garcia, Park et Phillips, p. 38) présentant les systèmes intégrés de gestion des mycotoxines. Ces cas concrets, à la fois de contaminants et de produits contaminés, ont amené à aborder les concepts de l'analyse des risques dans la réglementation visant les mycotoxines, cela étant bien sûr un moyen de protéger la santé publique en procédant à une revue systématique des dangers, de l'exposition et donc du risque encouru, en n'oubliant ni la gestion de ces risques, ni une communication adéquate à ce sujet. Le premier document a présenté une vue d'ensemble du processus d'évaluation des risques concernant ces contaminants particuliers que sont les mycotoxines (voir article de Kuiper-Goodman, p. 10). Le second document s'est penché sur les processus spécifiques mis en œuvre par le JECFA (voir article de Herrman et Walker, p. 17). La conférence s'est ensuite intéressée à la réglementation concernant les mycotoxines et à ses modalités d'application. Le premier document a présenté un aperçu de la réglementation mondiale et le second (voir article de Park, Njapau et Boutrif, p. 49) a mis en évidence l'utilité du concept du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) dans la réduction des risques de contamination liés aux mycotoxines.

La Conférence a formulé différentes conclusions et recommandations, et a, en particulier, insisté sur le fait que les pays doivent tenir compte des méthodologies d'évaluation des risques développées par les organisations internationales, afin de baser leurs exigences en termes d'innocuité et de santé sur des fondements transparents et scientifiques. Cela ressort d'ailleurs de façon très claire des dispositions des Accords sanitaires et phytosanitaires (SPS)

de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Il a été également rappelé que les effets sur la santé demeurent le souci principal, mais que les mesures de contrôle doivent tenir compte des conséquences socioéconomiques. C'est pour cette raison qu'une priorité élevée a été accordée aux travaux du JECFA dans ce domaine, et il a été recommandé que celui-ci se réunisse dès que les données nécessaires auront été rassemblées. Ces données devront de préférence s'appuyer sur des observations sur des êtres humains. On accordera une attention particulière aux enfants, et dans l'évaluation des apports, on veillera à l'harmonisation des méthodologies. Étant donné que certaines régions, telle l'Afrique subsaharienne, disposent d'informations limitées sur l'étendue des contaminations, il est fondamental d'encourager le partenariat entre pays développés et en développement pour combler cette lacune.

En ce qui concerne la prévention et le contrôle, il a été recommandé que des recherches sur le développement de variétés résistantes à l'infestation fongique soient menées. Les programmes intégrés de contrôle des mycotoxines doivent s'inspirer des principes du système HACCP. La Conférence s'est également penchée sur le problème des besoins en formation dans le domaine des principes et programmes HACCP, des bonnes pratiques agricoles et de fabrication, et du développement des stratégies pratiques de contrôle et de gestion. Enfin, la Conférence a tenu à préciser que, pour garantir la rentabilité, la réglementation et le contrôle devaient être axés sur les sources majeures de contamination, les ressources à y affecter étant limitées.

Des recommandations précises en ce qui concerne les aflatoxines, les fumonisines et les ochratoxines ont été formulées. La Conférence s'est également intéressée aux problèmes d'échantillonnage et d'analyse. Elle a insisté sur le besoin de développer la recherche tant au niveau de l'échantillonnage et des techniques d'analyse qu'à celui du matériel de référence pour couvrir une gamme de produits et de mycotoxines plus vaste. Elle a ajouté qu'un manuel explicitant les différentes méthodes et étapes de l'échantillonnage devrait être élaboré, et que des méthodes analytiques simples et solides devraient être développées à l'usage des pays en développement. La FAO, l'OMS et le PNUE pourraient apporter leur aide dans le transfert des technologies. Il reste également nécessaire de fournir des normes analytiques, en particulier pour des mycotoxines peu courantes, domaine dans lequel la FAO a un rôle important à jouer en termes de centralisation et de diffusion de l'information. Pour finir, la FAO, l'OMS et le PNUE devraient également promouvoir le développement de méthodes analytiques qui ne soient pas nuisibles à l'environnement ou au personnel de laboratoire. ♦