



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé



7 juin 2021 Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments

# GUIDE À LA JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS 2021

Des aliments sains pour un avenir sain



# C'EST PARTI!

Si notre nourriture est sûre, c'est grâce aux efforts de toutes les personnes qui produisent, transforment, transportent, entreposent, vendent, préparent et servent les aliments. Or, une nourriture sûre contribue à une vie saine, une économie saine, une planète saine et un avenir sain.

La sécurité sanitaire des aliments vous concerne aussi. En adoptant de bonnes pratiques à la maison et dans la vie de tous les jours, vous pouvez éviter les maladies d'origine alimentaire.

Servez-vous de ce guide pour trouver l'inspiration et vous impliquer dans la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments!

## SLOGAN

 «La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous»

### Appels à l'action

#### 1. S'assurer que les aliments sont sans danger

Les gouvernements doivent garantir une nourriture sûre et nutritive pour tous

#### 2. Cultiver sans risque

Les agriculteurs et producteurs d'aliments doivent adopter de bonnes pratiques

#### 3. Assurer la sécurité sanitaire

Les exploitants doivent veiller à ce que les aliments soient sans danger pour la santé

#### 4. Consommer des aliments sans danger

Les consommateurs doivent apprendre à reconnaître les aliments sains et sûrs

#### 5. Faire équipe

Joignons nos forces pour contribuer à une nourriture sûre et une bonne santé!

## «Des aliments sains pour un avenir sain»

La consommation et la production d'aliments sûrs ont des effets bénéfiques immédiats et à long terme sur les personnes, la planète et l'économie. Il est possible de pérenniser l'accès à une nourriture saine et sûre pour tous grâce aux innovations technologiques, aux avancées scientifiques et au respect de pratiques séculaires.

Nos systèmes alimentaires doivent produire assez de nourriture sûre pour tous. La reconnaissance de relations systémiques entre la santé des êtres humains, des animaux, des végétaux, de l'environnement et de l'économie nous aidera à répondre aux besoins de demain. Il est primordial de renforcer la collaboration multisectorielle, mais aussi de soutenir des actions locales souvent innovantes et qui reposent sur des solutions équitables pour atteindre les Objectifs de développement durable (ODD).

### **Sécurité sanitaire des aliments et COVID-19**

Même si la transmission de la COVID-19 ne se fait pas par voie alimentaire, la pandémie a braqué les projecteurs sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, telles que l'hygiène, la résistance aux antimicrobiens, les zoonoses, le changement climatique, la fraude alimentaire et les avantages potentiels de la numérisation des systèmes alimentaires. Elle a aussi permis d'identifier les points faibles des systèmes de production et de contrôle des aliments. Dans l'immédiat, la limitation des perturbations survenant dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire reste l'une des priorités absolues de l'ensemble des gouvernements, car les consommateurs doivent disposer d'un accès fiable à l'alimentation.

Une approche fondée sur le risque en matière de sécurité sanitaire des aliments et de respect des exigences réglementaires afférentes peut aider à maintenir l'ouverture des marchés alimentaires mondiaux et l'accès à l'alimentation pour les consommateurs. S'ils conjuguent leurs efforts dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, les pays pourront réduire les impacts socioéconomiques de la pandémie et développer leur résilience sur le long terme en facilitant et en accélérant le commerce agroalimentaire, ce qui les aidera à prévenir la prochaine pandémie zoonotique et transformer les systèmes alimentaires.

DÉCENNIE DES NATIONS UNIES  
**ACTION POUR LA NUTRITION**  
2016-2025

### **Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition: engagements pour des régimes alimentaires sains et sûrs**

Chacun a le droit à une nourriture sûre, suffisante et nutritive. En aidant à préserver la sécurité sanitaire des aliments, vous contribuez à améliorer la nutrition et la santé de votre famille et votre communauté.



### **Saviez-vous que l'ONU a déclaré 2021 Année internationale des fruits et des légumes?**

N'oubliez pas de manger des fruits et légumes sûrs! Les fruits et légumes crus, surtout lorsqu'ils ne sont pas pelés ou lavés à l'eau claire, peuvent transmettre des agents pathogènes et des substances chimiques dangereuses. La contamination microbiologique et chimique passe en effet souvent inaperçue jusqu'à l'ingestion du produit, car elle est difficile à détecter sans la réalisation de tests.



### **L'Année internationale de la santé des végétaux, initialement prévue en 2020, se prolonge jusqu'en juillet 2021!**

La sécurité sanitaire des aliments commence sur l'exploitation agricole avec le choix des semences, des méthodes et des lieux de culture, mais aussi des modes de protection des végétaux. Des végétaux en bonne santé sont essentiels pour une chaîne alimentaire sûre et prospère, et un système alimentaire solide.

## COMMENT PARTICIPER

Voici quelques suggestions pour célébrer la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments. Si vous n'avez pas la possibilité d'organiser des événements physiques, optez pour le virtuel et utilisez les espaces de rencontre numériques.

### ● Organisez des conférences et des manifestations sur la sécurité sanitaire des aliments

Invitez des personnes qui cultivent, transforment, vendent et/ou cuisinent les aliments à présenter ce qu'elles font et l'importance de la sécurité sanitaire des aliments. Vous pouvez également leur proposer de réaliser des démonstrations. L'événement peut se dérouler dans une école, une entreprise ou un espace communautaire.

**Et en ligne?** Filmez la conférence ou la démonstration et partagez la vidéo sur les réseaux sociaux. Encouragez les commentaires et les discussions: vous pouvez même organiser un événement en direct sur les réseaux sociaux où votre invité répondra aux questions des spectateurs.

### ● Invitez les médias à participer

Partagez vos connaissances sur la sécurité sanitaire des aliments à l'occasion d'interviews radio, de talk-shows ou de points de presse. Proposez un sujet sur la sécurité sanitaire des aliments à votre journal local ou votre chaîne de télévision locale.

### ● Proposez un concours

Les concours d'affiches ou de photos thématiques sont très appréciés dans les écoles, les universités, les communautés et les entreprises. Incitez les participants à s'informer sur la sécurité sanitaire des aliments et visualisez ce qu'ils ont appris pour diffuser leur message. Les meilleures réalisations pourront occuper l'espace public, toujours dans l'optique de sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments.

**Et en ligne?** Faites la publicité de votre concours sur les réseaux sociaux et collectez les candidatures par voie électronique. Encouragez tous les participants à utiliser les affiches/photos et contactez les administrateurs des réseaux sociaux de l'école ou de l'entreprise afin qu'ils diffusent le meilleur projet.

### ● Accueillez un atelier ou une table ronde

Réunissez des experts en alimentation issus de plusieurs entreprises, secteurs ou disciplines afin qu'ils partagent leur savoir et discutent des moyens d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments dans votre secteur, votre école, votre université, votre communauté ou votre entreprise.

**Et en ligne?** Organisez l'événement en ligne et transformez-le en séminaire web. Plusieurs plateformes virtuelles conviviales permettent les discussions entre les participants.

### ● Organisez une activité en extérieur

Planifiez une course, une marche, une manifestation de danse ou un cours de fitness pour promouvoir le rôle de la sécurité sanitaire des aliments dans la vie en général et dans le domaine de la santé. Le fait d'inciter à l'activité physique peut être un bon moyen de sensibiliser votre communauté à la sécurité sanitaire des aliments.



# COMMENT PARTICIPER

## ● Impliquez les jeunes

Faites participer les élèves aux activités de sécurité sanitaire des aliments dans les établissements scolaires, maisons des jeunes ou manifestations pour la jeunesse. Ils se familiariseront ainsi avec la sécurité sanitaire des aliments et feront passer le message selon lequel on peut éviter les risques de maladies d'origine alimentaire en modifiant de simples actions quotidiennes.

**Et en ligne?** Partagez au préalable des ressources pédagogiques, comme les cinq clefs de l'OMS pour une alimentation plus sûre, et organisez les discussions en ligne.

## ● Créez un montage photo

Documentez de manière visuelle les bonnes pratiques liées à la sécurité sanitaire des aliments et réalisez un collage ou montez une exposition présentant la sécurité sanitaire des aliments en contexte.

**Et en ligne?** Téléchargez vos images dans une galerie virtuelle.

Encouragez les autres à ajouter leurs propres images: vous obtiendrez ainsi une vision exhaustive et diversifiée de la sécurité sanitaire des aliments.

## ● Faites de la publicité

Vous n'avez pas besoin de voir les choses en grand ni de recourir à des moyens exceptionnels. Il vous suffit de publier les ressources de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments sur les réseaux sociaux pour diffuser le message sur la sécurité sanitaire des aliments.

Utilisez le hashtag

#SécuritéSanitaireDesAliments

et partagez vos publications sur

Facebook, Instagram, TikTok

et les autres plateformes de réseaux sociaux.

## ● Recueillez des témoignages personnels

Documentez des témoignages d'employés du secteur agroalimentaire, d'exploitants agricoles, de professionnels de la santé ou de personnes ayant souffert d'une maladie d'origine alimentaire. Cela peut aider les gens à mieux comprendre l'importance de la sécurité sanitaire des aliments. Les témoignages peuvent prendre la forme de récits écrits, de dessins, de photos, de chansons, de pièces de théâtre et d'enregistrements audio ou vidéo.

**Et en ligne?** Vous pouvez partager les témoignages de diverses manières: blogs, podcasts, vidéos et réseaux sociaux.

## ● Réalisez une vidéo

Menez une interview ou consignez les bonnes pratiques d'une entreprise concernant la sécurité sanitaire des aliments. Effectuez des recherches sur le sujet afin de poser des questions avisées. Partagez la vidéo avec vos amis, vos collègues, vos camarades de classe ou d'autres élèves.

**Et en ligne?** Menez une interview sur Zoom et publiez la vidéo sur le site web de l'entreprise, de l'école, de l'université ou de la communauté. Vous pouvez aussi diffuser l'interview en direct sur internet ou publier la vidéo de la visite d'une entreprise. Encouragez les commentaires et les discussions en ligne.

## ● Faites preuve de créativité!

Il existe de nombreuses façons d'approfondir ses connaissances sur la sécurité sanitaire des aliments et de partager ses connaissances. Réalisez une enquête ou créez un quiz. Écrivez et jouez une pièce de théâtre avec vos amis, composez une chanson ou rédigez un poème. Les possibilités sont infinies. **Et en ligne?** Toutes ces activités peuvent être organisées, enregistrées et partagées en ligne.



## MESSAGES CLÉS

### **Il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments**

Une nourriture mauvaise pour la santé ne peut pas être considérée comme de la nourriture. La sécurité sanitaire des aliments consiste à assurer en permanence à toute personne l'accès à des denrées alimentaires qui répondent à ses besoins alimentaires et qui lui permettent d'être en bonne santé et de mener une vie active. Il s'agit là de la composante « utilisation » de la sécurité alimentaire.

### **La sécurité sanitaire des aliments est essentielle à la santé humaine et au bien-être**

D'après l'Organisation mondiale de la Santé, chaque année, plus de 600 millions de personnes tombent malades et 420 000 personnes meurent après avoir consommé des aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites, des toxines ou des produits chimiques. Or, ces chiffres ne représentent que « la partie visible de l'iceberg », car il n'est pas toujours possible de disposer de données de surveillance exhaustives concernant les maladies d'origine alimentaire. En l'absence de sécurité sanitaire des aliments, les personnes ne peuvent pas profiter de la valeur nutritionnelle réelle des aliments, ce qui entrave leur croissance et leur développement.

### **Les investissements actuels dans la sécurité sanitaire des aliments porteront leurs fruits**

Une production alimentaire sûre favorise le développement économique en facilitant l'accès au marché et la productivité. Dans le même temps, les bonnes pratiques dans la chaîne d'approvisionnement contribuent au développement durable, tout en limitant les dommages environnementaux et les volumes de produits agricoles à éliminer. Les aliments néfastes pour la santé ou contaminés entraînent le rejet d'opérations commerciales, des pertes économiques, ainsi que des pertes et un gaspillage alimentaires.

### **L'approche « One Health » (Un monde, une santé) permet d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments**

La sécurité sanitaire des aliments nécessite une approche globale, comme celle de « One Health » qui reconnaît le lien entre la santé des êtres humains, des animaux, des végétaux et de l'environnement. La santé des animaux et des végétaux est essentielle afin que le secteur de l'agriculture produise assez de nourriture pour le monde entier. La préservation de la bonne santé des animaux limite aussi le risque d'agents pathogènes zoonotiques (agents pathogènes transmissibles entre les animaux et les êtres humains), les organismes résistants aux antimicrobiens, etc.

### **La sécurité sanitaire des aliments repose sur la science**

Pour vérifier la sécurité sanitaire d'un aliment, il ne suffit pas de le regarder ou de le sentir. Les scientifiques ont développé des tests et des outils à cet effet. Des experts de l'alimentation, des microbiologistes, des vétérinaires, des médecins et des toxicologues, entre autres, recommandent certaines pratiques dans la production, la transformation, la manipulation et la préparation des aliments afin d'en assurer une production et une conservation parfaitement sûres. Lorsque de bonnes pratiques sont employées à l'échelle de toute la chaîne d'approvisionnement, la sécurité sanitaire des aliments est assurée.

### **La FAO et l'OMS soutiennent les efforts mondiaux pour préserver la sécurité sanitaire des aliments**

Dans le cadre d'un partenariat de longue date et de leurs mandats complémentaires, la FAO et l'OMS s'occupent de plusieurs questions pour favoriser la sécurité sanitaire des aliments et protéger la santé des consommateurs dans le monde entier. La FAO aborde les questions de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne d'approvisionnement, tandis que l'OMS travaille avec le secteur de la santé publique pour alléger le fardeau des maladies d'origine alimentaire. Les deux organisations disposent de programmes mixtes sur les normes alimentaires (Codex Alimentarius), la formulation d'avis scientifiques (JECFA, JEMRA, JMPR, JEMNU) et les mesures d'urgence (INFOSAN).



## Les normes du Codex Alimentarius servent à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce

La Commission du Codex Alimentarius, placée sous l'égide de la FAO et de l'OMS, rassemble l'expertise des deux organisations et de ses 189 membres pour établir, sur des bases scientifiques, des normes, des lignes directrices et des codes d'usages internationaux afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments de manière consensuelle, inclusive et transparente. Elle s'occupe de toutes les questions liées à l'alimentation: contaminants, mesures d'hygiène, étiquetage, additifs alimentaires, inspection et certification, nutrition et résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Lorsque les gouvernements adoptent des normes internationales, les agriculteurs et les producteurs peuvent répondre aux demandes de denrées alimentaires sûres de la part des consommateurs tout en élargissant leur accès au marché.

### Conseils d'organisation pour vos événements virtuels

1. Cernez votre public cible. Choisissez le type d'événement qu'il attend et un réseau social ou une plateforme qu'il utilise.
2. N'attendez pas pour planifier votre événement.
3. Choisissez une date, une heure et une plateforme. Tenez compte de la situation géographique de votre public et vérifiez les fuseaux horaires.
4. Dans la mesure du possible, optez pour des réunions protégées par un mot de passe.
5. Recherchez un hôte, des invités et un format pertinents. Invitez des personnes qui maîtrisent le sujet et peuvent intéresser votre public.
6. Faites la promotion de votre événement. Informez votre public de la date de l'événement et indiquez-lui comment y accéder.
7. Soyez inclusif. Employez un langage clair et prévoyez des sous-titres ou un interprète, selon les besoins. Utilisez des outils visuels pour rendre l'événement plus accessible. Pensez à la parité et à la diversité lors du choix de vos hôtes et de vos invités.
8. Soyez prêt à faire face aux problèmes techniques. Faites appel à quelqu'un pour vous aider en cas de besoin.

### Matériel de campagne

Les produits suivants seront réalisés pour la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2021 dans les six langues officielles des Nations Unies (anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe):

1. Affiches
2. Bannières web
3. Cadres ou bannières pour les événements
4. Gadgets - T-shirt, casquette, sac, tasse, tablier

Ces produits sont disponibles en téléchargement dans la [Banque de ressources de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2021](#) en basse résolution (pour faciliter le partage numérique) et haute résolution (pour l'impression ou la fabrication).

La plupart des produits sont déjà disponibles dans les six langues des Nations Unies. Les produits actuellement absents seront ajoutés d'ici au mois de juin 2021.

Rejoignez la campagne en partageant notre matériel disponible gratuitement dans les six langues officielles des Nations Unies sur les canaux numériques présentés dans notre [tableau Trello](#). Le hashtag est le suivant: #SécuritéSanitaireDesAliments

Dites-nous ce que vous prévoyez et envoyez-nous des photos/vidéos de vos événements: [World-Food-Safety-Day@fao.org](mailto:World-Food-Safety-Day@fao.org).

## Les Nations Unies reconnaissent l'importance de la sécurité sanitaire des aliments

En 2018, l'Assemblée générale de l'ONU a adopté la [Résolution 73/250](#) proclamant le 7 juin Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, prenant ainsi en considération le lourd fardeau mondial des maladies d'origine alimentaire qui touchent les individus de tous âges, mais surtout les enfants de moins de cinq ans et les personnes vivant dans les régions à faible revenu.

La résolution note qu'«il n'y a pas de sécurité alimentaire sans sécurité sanitaire des aliments et que, dans un monde où les chaînes d'approvisionnement alimentaire se sont complexifiées, tout incident en matière de sécurité sanitaire des aliments peut produire des effets préjudiciables dans le monde entier, sur la santé, le commerce et l'économie». Elle souligne également le fait que l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments contribue de façon positive au commerce, à l'emploi et à l'atténuation de la pauvreté.

La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments a été instaurée pour renforcer la sensibilisation à tous les niveaux et promouvoir et faciliter les actions en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, sur la base de principes scientifiques, conformément aux mesures de l'Organisation mondiale du commerce. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), organisations mères de la Commission du Codex Alimentarius, ont été invitées à faciliter la célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, en collaboration avec d'autres organismes compétents.

## Fêtons cette journée tous ensemble

La troisième Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments sera célébrée le 7 juin 2021. Cette journée sera l'occasion de sensibiliser l'opinion publique et l'inciter à agir pour prévenir, détecter et gérer les risques d'origine alimentaire. Le présent guide a été créé pour faciliter l'organisation des campagnes, événements et activités réalisés dans le cadre de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

Pour nous informer de votre événement ou nous poser vos questions, contactez-nous par courriel à l'adresse suivante:  
[World-Food-Safety-Day@fao.org](mailto:World-Food-Safety-Day@fao.org)

[www.fao.org/world-food-safety-day](http://www.fao.org/world-food-safety-day)  
[www.who.int/world-food-safety-day](http://www.who.int/world-food-safety-day)

#SécuritéSanitaireDesAliments