



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

# DES ALIMENTS SALUBRES POUR TOUS

Activités de la FAO dans le domaine  
de la sécurité sanitaire des aliments:  
avancées de la science, normes et  
bonnes pratiques



Citer comme suit:

FAO, 2023. *Des aliments salubres pour tous – Activités de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments: avancées de la science, normes et bonnes pratiques*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc4347fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO approuve ou recommande ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

© FAO, 2023



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution-Pas d'Utilisation Commerciale-Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY NC SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette œuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'œuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'œuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non-responsabilité suivante: «La traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale anglaise est celle qui fait foi.»

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

**Matériel attribué à des tiers.** Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette œuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir le cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'œuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

**Ventes, droits et licences.** Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO ([www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)) et peuvent être achetés sur demande adressée par courriel à: [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org). Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request). Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

La question de la sécurité sanitaire des aliments se pose dès la prise des anchois et la culture de l'avocat – servis ensemble dans ce restaurant du bord de mer au Pérou.

©FAO/Miguel Arreategui



# LE MONDE FRAGILE DE L'ALIMENTATION

À mesure que la production agroalimentaire évolue, nous avons besoin de systèmes de sécurité sanitaire des aliments pouvant atténuer les multiples risques.

Aucune entreprise du secteur alimentaire, aussi petite soit-elle - comme ce couvoir au Viet Nam - ne peut ignorer les normes de biosécurité.

© FAO

Les événements mondiaux ou nationaux tels que les maladies humaines et animales, la crise climatique, les pénuries d'eau, l'accroissement démographique, les conflits et les migrations forcées sont la démonstration éclatante de l'interdépendance et de la fragilité des systèmes agroalimentaires.

Pas moins de 600 millions de personnes tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés; jusqu'à 420 000 d'entre elles en meurent. Une perturbation à un endroit peut rapidement se propager ailleurs, et provoquer des pénuries alimentaires, entraîner une flambée des prix des produits alimentaires et faire réémerger la faim.

Les aliments insalubres entravent la croissance économique en occasionnant des pertes de productivité annuelles de quelque 95 milliards d'USD dans les pays à revenu faible ou les pays à revenu intermédiaire.



## VOIE À SUIVRE ET MISSION DE LA FAO

La solution commence par l'adoption de pratiques agricoles durables, qui intègrent les principes de sécurité sanitaire des aliments. Les consommateurs eux-mêmes pourront, s'ils sont plus au fait des questions de sécurité sanitaire des aliments, jouer leur rôle dans la prévention des maladies d'origine alimentaire.

Il convient ensuite de veiller à diminuer les risques environnementaux qui pèsent sur le

secteur alimentaire et, en retour, de réduire le plus possible les incidences sur l'environnement de la production alimentaire, de sa transformation et de son transport: dans certains pays, la chaîne d'approvisionnement alimentaire pourrait être déjà en passe de supplanter l'agriculture en tant que principal émetteur de gaz à effet de serre.

La recherche de l'équité sociale – accès équitable et représentation des riches et des pauvres – est, elle aussi, une question essentielle. En l'état actuel des choses, une grande partie des coûts sociaux et économiques liés aux aliments insalubres est supportée par des populations qui sont déjà en situation de vulnérabilité.



Lavage des mains avant le repas dans une école rurale au Guatemala.  
©Pep Bonet/NOOR for FAO

Les produits alimentaires étant vendus toujours plus loin, il est impératif de progresser dans l'harmonisation des normes entre les pays.

La FAO est résolue à appuyer des changements sociétaux et des innovations technologiques reposant sur des éléments établis scientifiquement afin d'ouvrir une ère de transformation des systèmes agroalimentaires, où la sécurité sanitaire des aliments sera au centre des préoccupations.

La sécurité sanitaire des aliments est donc un domaine d'activité prioritaire pour la FAO. Elle est inscrite dans le Cadre stratégique 2022–2031, et fait partie intégrante d'autres priorités, notamment la transparence des marchés et des échanges commerciaux et le renforcement des systèmes «Une seule santé», lesquels visent à équilibrer et à optimiser la santé des personnes parallèlement à celle des animaux, des plantes et de l'environnement.



## SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE (ODD)

Les objectifs de développement durable des Nations Unies – les 17 ODD interdépendants – constituent un plan d'action pour le bien-être des populations et de la planète, à atteindre d'ici à 2030.

La sécurité sanitaire des aliments sous-tend cette entreprise. Les aliments insalubres et les pratiques inefficaces ne feront que retarder encore un peu plus la concrétisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030. En revanche, garantir des aliments salubres pour tous nous rapprochera considérablement de la réalisation de l'ODD 2 (Faim «zéro») et d'autres objectifs et cibles connexes.

Cette simple corrélation est à la base de l'engagement de la FAO consistant à transformer les systèmes agroalimentaires de sorte que nous puissions tous bénéficier d'une alimentation sûre.

**La sécurité sanitaire des aliments est essentielle pour atteindre**



**les objectifs de développement durable (ODD)**



## Cibles des ODD directement liées à la sécurité sanitaire des aliments

### **ODD 2: «Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable»**

- Garantir l'accès de tous à des aliments sains et nutritifs (cible 2.1).
- Assurer la viabilité des systèmes de production alimentaire et mettre en œuvre des pratiques agricoles résilientes (cible 2.4).
- Assurer le bon fonctionnement des marchés de denrées alimentaires et faciliter l'accès rapide aux informations (cible 2.c).

### **ODD 3: «Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge»**

- Éliminer les décès évitables d'enfants de moins de 5 ans (cible 3.2).
- Combattre les maladies transmises par l'eau et d'autres maladies transmissibles (cible 3.3).
- Réduire le nombre de décès et de maladies dus à des substances chimiques dangereuses, à la pollution et à la contamination (cible 3.9).
- Renforcer les systèmes d'alerte rapide face aux risques sanitaires mondiaux (cible 3.d).



## Pertes et gaspillages alimentaires et sécurité sanitaire des aliments

Les ODD appellent à réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation, et à diminuer les pertes de produits alimentaires le long des chaînes de production et d'approvisionnement.

La réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments peut réduire les pertes et les gaspillages grâce à des mesures de prévention de l'altération ou de la contamination des produits, ou par la promotion de technologies qui prolongent la durée de conservation. Si elle est trop stricte, elle peut augmenter les pertes et les gaspillages en empêchant l'absorption par le marché de produits alimentaires pourtant sans danger

pour la santé. De la même façon, un environnement réglementaire fragmenté entrave l'évaluation des risques et encourage la non-conformité. Les retards dans le contrôle de la qualité aux frontières ou les difficultés rencontrées pour obtenir une certification peuvent entraîner une altération des produits même si les équipements de stockage sont exemplaires.

La FAO appuie la mise en place de systèmes nationaux de contrôle des aliments pouvant offrir le juste équilibre qui est nécessaire dans ce contexte, à savoir, d'une part, protéger les consommateurs et, d'autre part, éviter d'augmenter de manière involontaire les pertes et gaspillages alimentaires.

Avec ses partenaires, la FAO appuie des directives et une législation en matière de sécurité sanitaire des aliments qui soient scientifiquement fiables et applicables concrètement, et contribuent à la réalisation de ce double objectif.



# DONNÉES SCIENTIFIQUES SOUS-TENDANT LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La salubrité des aliments n'est pas spontanée: elle est le résultat d'une recherche approfondie, d'une codification et de politiques.

Presque chaque ingrédient salubre que nous trouvons dans notre assiette est le résultat du long travail d'un laboratoire.

©FAO/Miguel Arreategui



Depuis plus de 60 ans, tirant parti de la complémentarité de leurs mandats, la FAO collabore avec l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour communiquer des avis scientifiques fiables, neutres et indépendants. Le Codex Alimentarius, qui sera traité plus en détail plus bas, recueille des données scientifiques utilisées pour élaborer des normes, des lignes directrices et des codes d'usages dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Les décideurs publics se servent de ces avis scientifiques pour gérer les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et faire des recommandations en matière de nutrition humaine en tenant compte des ressources dont ils disposent.

## COMMUNICATION PAR LES ORGANES DE LA FAO ET DE L'OMS D'AVIS SCIENTIFIQUES SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, LA NUTRITION ET LES DANGERS

Les comités et les groupes d'experts scientifiques ci-dessous se réunissent régulièrement, les participants étant sélectionnés en fonction de leurs connaissances spécialisées pour s'exprimer en leur nom aux côtés des experts de la FAO et de l'OMS.

Des consultations et des réunions ad hoc d'experts sont également organisées pour répondre à des besoins spécifiques ou à des situations d'urgence.

### JECFA

Comité mixte FAO/OMS  
d'experts des additifs  
alimentaires

### JEMRA

Réunion conjointe  
d'experts FAO/OMS sur  
l'évaluation des risques  
microbiologiques

### JMPR

Réunion conjointe  
FAO/OMS sur les résidus  
de pesticides

### JMPS

Réunion conjointe FAO/  
OMS sur les spécifications  
des pesticides

### JMPM

Réunion conjointe  
FAO/OMS sur la gestion  
des pesticides

### JEMNU

Réunion mixte d'experts  
FAO/OMS sur la nutrition

## JECFA

### Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

Ce comité a été fondé en 1956 pour communiquer des avis scientifiques sur la présence d'additifs, de contaminants et de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Il définit et actualise les principes à appliquer pour évaluer l'innocuité des produits chimiques utilisés dans l'alimentation. Ce domaine est en pleine évolution, et les effets

sur la santé sont plus difficiles que jamais à cerner et nécessitent d'être analysés. Le Comité a ouvert la voie à un examen approfondi des risques aigus et chroniques que posent les contaminants, comme l'exposition à un même pesticide ou médicament vétérinaire provenant de plusieurs sources alimentaires.

## JEMRA

### Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques

Ce groupe d'experts scientifiques a été créé en 2000 pour évaluer différents aspects des dangers microbiologiques dans l'alimentation, en mettant l'accent sur l'applicabilité des résultats aux pays à faible revenu et aux pays à revenu intermédiaire.

À ce jour, près de 400 experts ont contribué à l'élaboration de 40 monographies environ. Preuve de sa contribution à la recherche scientifique, la Réunion conjointe a déjà fait l'objet de 900 citations.

## JMPR

### Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides

Créé en 1963, ce groupe mène des évaluations des risques liés aux résidus de pesticides, et communique des avis d'experts scientifiques indépendants sur les limites maximales de résidus. En outre, il élabore et actualise les principes et les

méthodes à appliquer pour évaluer les risques liés aux résidus de pesticides dans l'alimentation. Fin 2022, la Réunion conjointe avait analysé plus de 300 pesticides et recommandé plus de 5 000 limites maximales de résidus.

## JMPS

### Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides

Ce groupe ad hoc d'experts a été créé en 2002 pour formuler des recommandations sur l'adoption, l'extension, la modification ou le retrait de spécifications concernant les pesticides. À ce jour, plus de 2 000 spécifications/équivalences ont été

définies/établies. La Réunion conjointe a également rédigé le manuel de formation de la FAO et de l'OMS sur l'élaboration et l'utilisation des spécifications pour les pesticides.

## JMPM

### Réunion conjointe FAO/OMS sur la gestion des pesticides

Ce groupe, qui s'est réuni pour la première fois en 2007, propose des conseils sur les questions de réglementation, de gestion et d'utilisation des pesticides, ainsi que des alertes relatives aux nouvelles évolutions, difficultés ou questions méritant d'être prises en compte. La Réunion

conjointe regroupe des membres du groupe d'experts de la FAO sur la gestion des pesticides et du Comité OMS d'experts de la biologie des vecteurs et de la lutte antivectorielle. Ces deux entités sont des organes statutaires de leurs organisations respectives.

## JEMNU

### Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la nutrition

Ce groupe a été créé en 2010 pour fournir des informations et des avis scientifiques en matière de nutrition. Comme exemple récent de ses travaux, on peut citer la publication des méthodes visant à

déterminer la teneur en protéines des ingrédients à base de soja et de lait qui entrent dans la composition des préparations pour nourrissons et des préparations de suite.

## CODEx ALIMENTARIUS

Le Codex Alimentarius est une ressource primordiale, qui joue un rôle essentiel pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. Ce «code alimentaire» contient des normes acceptées internationalement, qui sont applicables le long de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Son objectif est de protéger la santé et de faciliter les échanges. Pour les consommateurs, cela signifie que les aliments produits dans le respect des orientations du Codex sont sans danger pour la santé et que leur qualité est conforme aux attentes.

Les textes du Codex sont considérés comme la référence absolue en matière de commerce international des denrées alimentaires – et reconnus comme tels par l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Ils facilitent les échanges transnationaux tout en évitant les différends commerciaux ou en aidant à régler ces différends lorsqu'ils surviennent.

**«QUAND LE MONDE SE RÉUNIT POUR CRÉER DES NORMES SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DES ALIMENTS, AFIN DE PROTÉGER CHACUN, DANS LE MONDE ENTIER.»**



Les travaux d'élaboration du Codex ont débuté dans les années 1950, au moment où le commerce international des denrées alimentaires prenait son essor après la guerre. La coexistence de normes divergentes ou l'absence de normes sont toutefois demeurées des obstacles majeurs.

Une réunion fondatrice a eu lieu en 1963. Quelque 60 ans plus tard, le Codex offre un ensemble complet et actualisé en continu de plus de 300 normes, lignes directrices et codes d'usages. Il comprend également

plus de 10 000 limites relatives aux additifs, aux contaminants, aux pesticides et aux résidus de médicaments vétérinaires.

Il convient en particulier de noter les «Principes généraux d'hygiène alimentaire», adoptés en 1969, un texte fondateur du Codex régulièrement mis à jour qui guide les producteurs d'aliments dans le monde entier, des multinationales aux vendeurs d'aliments sur la voie publique en passant par les chaînes de restaurants.



## Recherche du consensus

La participation est large. Des discussions sont menées au sein de 20 comités techniques qui se réunissent tout au long de l'année. Les décisions sont adoptées par les 189 membres à l'occasion de la session annuelle de la Commission du Codex Alimentarius. Plus de 240 organisations ayant un statut d'observateur sont autorisées à apporter leurs contributions dans leurs domaines de compétence. Il s'agit notamment d'organisations non gouvernementales et d'organes de coordination représentant le secteur privé.

Le principe directeur est de faire en sorte que la collaboration soit constructive. La [Plateforme sur](#)

[les aliments issus d'organismes génétiquement modifiés](#) est, par exemple, une archive accessible au public, qui s'appuie sur des sections du Codex et au moyen de laquelle les membres peuvent échanger des informations sur les évaluations de la sécurité des aliments dérivés de plantes génétiquement modifiées.

Nous avons élaboré un [cours de formation en ligne](#) en quatre parties qui porte sur le cadre général du Codex, la façon d'utiliser les normes qu'il contient, la collaboration régionale et les comités de coordination entre la FAO et l'OMS, ainsi que sur le rôle des aspects scientifiques et de l'évaluation des risques dans l'élaboration des textes du Codex.



©FAO/Giulio Napolitano

## Sauver des vies grâce aux étiquettes

L'étiquetage des denrées alimentaires est vital. Les étiquettes nous disent ce que nos aliments contiennent et combien de temps ils se conserveront. En les lisant, nous faisons des choix sains, évitons le gaspillage et sommes mieux protégés contre les produits de contrefaçon potentiellement nocifs.

Le Codex Alimentarius comprend la «Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées», dont les pays s'inspirent pour harmoniser leurs pratiques et sur laquelle ils s'appuient pour élaborer de nouvelles politiques d'étiquetage.

La multiplication des intolérances alimentaires et la prise de conscience accrue des dangers que représentent les allergies sont des raisons supplémentaires de mettre l'accent sur un étiquetage normalisé, précis et facile à comprendre. Le Codex contient des indications sur la gestion des allergènes à l'intention des professionnels du secteur alimentaire. Ces indications reposent sur les toutes dernières informations scientifiques communiquées par la FAO et l'OMS.

Nutrition Facts	
Serving Size	...g
Servings Per Container	
Amount Per Serving	
Calories ...	Calories from Fat ...
	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> ...g	...%
Saturated Fat ...g	...%
Trans Fat ...g	...%
<b>Cholesterol</b> ...mg	...%
<b>Sodium</b> ...mg	...%
<b>Total Carbohydrate</b> ...g	...%
Dietary Fiber ...g	...%
Sugars ...g	...%
<b>Protein</b> ...g	...%
Vitamin A	...%
Vitamin C	...%
Calcium	...%
Iron	...%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.	

## LA SCIENCE À L'ŒUVRE

### Les bases d'une alimentation sûre

Les mycotoxines (les métabolites produits par les champignons) peuvent abîmer des aliments tels que le maïs et les arachides en coques ainsi que des denrées à forte valeur comme le café et le cacao. Elles constituent une menace aussi bien pour la santé humaine que pour la santé animale. Elles sont impliquées dans les lésions du foie et du rein, et contribuent aussi au risque de cancer. En outre, leur présence à des niveaux dangereux entraîne des répercussions économiques, car ce sont les populations défavorisées qui en subissent généralement les effets les plus graves.

Le changement climatique s'accompagne de risques nouveaux à cet égard. Ainsi, l'élévation des températures risque d'augmenter la prévalence des mycotoxines dans les cultures sensibles, à tous les stades de la chaîne: du stockage des semences à la distribution, en passant par la propagation et la croissance, la récolte, l'entreposage et la transformation.

Les travaux scientifiques que nous avons menés sur ce sujet et d'autres questions similaires ont servi de fondement à des textes figurant dans le Codex Alimentarius dont peuvent s'inspirer les pays qui ne disposent pas de moyens suffisants pour conduire des recherches ou élaborer une réglementation en la matière.

La FAO a également mis au point un outil en ligne facile à comprendre et accessible librement, qui explique la marche à suivre pour analyser différents produits à la recherche de mycotoxines. Cet outil devrait être utile aux autorités nationales et aux producteurs d'aliments.



## Préservation de l'efficacité des antimicrobiens

La résistance aux antibiotiques et à d'autres agents antimicrobiens, tels que les fongicides, constitue aujourd'hui l'une des menaces de santé publique les plus urgentes. À l'échelle mondiale, on estime que la résistance aux antimicrobiens a été la cause directe de 1,27 million de décès en 2019, tandis que les infections résistantes aux antimicrobiens ont contribué à la mort de 4,95 millions de personnes.

Certaines infections antimicrobiennes peuvent être transmises par la nourriture. Les antimicrobiens sont utilisés non seulement en médecine humaine mais aussi dans l'élevage, l'aquaculture et la production végétale, ce qui favorise la résistance et rend difficile, voire impossible, le traitement de certaines maladies, que ce soit chez les humains, les animaux ou les plantes.

La FAO s'est engagée à utiliser les antimicrobiens de manière responsable. Elle entend ainsi améliorer les pratiques de production, l'hygiène et la réglementation sanitaire afin de limiter la contamination des aliments au cours de la production et de la transformation. Cela implique aussi de surveiller de près la prévalence des agents pathogènes résistants aux antimicrobiens et des résidus présentant des dangers pour la santé.

## Soutenez les exploitants agricoles qui font un usage responsable des antimicrobiens



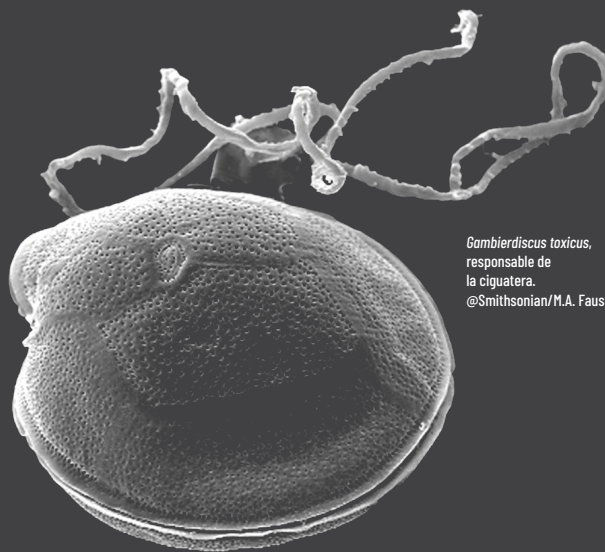
Dernièrement, sur la base d'avis scientifiques communiqués par la FAO et l'OMS, les membres du Codex ont actualisé et élaboré des textes leur permettant de disposer d'une approche «Une seule santé» qui vise à limiter le plus possible et à empêcher de se développer les bactéries d'origine alimentaire résistantes aux antimicrobiens et à assurer le suivi et la surveillance de ces organismes au sein de la filière alimentaire.

## Sécurité sanitaire des produits comestibles de la mer

Un certain nombre d'algues, de phytoplanctons et de bactéries transmises par les poissons produisent des toxines puissantes qui, si elles sont ingérées, peuvent provoquer des maladies gastro-intestinales, voire des maladies neurologiques de longue durée. Dans un petit nombre de cas, elles peuvent entraîner la mort.

Le changement climatique et la pollution des eaux côtières peuvent créer un environnement propice aux proliférations d'algues nuisibles, dont la fréquence, l'intensité et l'ampleur ont augmenté au cours des dernières décennies.

La ciguatera est généralement due à une toxine algale qui s'accumule dans les poissons de récif. Cette toxine n'a pas d'odeur ni de goût et ne peut pas être éliminée lors de la cuisson. Les symptômes de l'empoisonnement sont notamment des nausées, des vomissements et des symptômes neurologiques comme des fourmillements dans les doigts et les orteils. Dans les cas très légers, ces symptômes disparaissent après quelques jours ou semaines, mais parfois, les effets peuvent être graves et durer pendant des années. En collaboration avec l'OMS, la FAO a élaboré des lignes directrices pour gérer et atténuer ces risques.



*Gambierdiscus toxicus*, responsable de la ciguatera.  
@Smithsonian/M.A. Faust

La FAO aide les pêcheurs, les pisciculteurs ainsi que les personnes qui manipulent et transforment le poisson à éviter que ces toxines ne s'introduisent dans la chaîne d'approvisionnement. Les 189 membres du Codex se sont mis d'accord sur un code d'usages qui guide et encourage l'adoption de mesures préventives.

## Prise en compte des nouvelles menaces

En 2015, une bactérie appelée *Streptococcus agalactiae*, également connue sous le nom de streptocoque du groupe B, a déclenché à Singapour une flambée épidémique d'origine alimentaire sans précédent qui a touché près de 150 personnes, dont de nombreux adultes en bonne santé.

Les conséquences ont été graves, la bactérie ayant, par exemple, provoqué des septicémies et des bactériémies (empoisonnement du sang). La pénicilline permet de combattre les symptômes, mais uniquement si ces derniers sont décelés rapidement. La mortalité peut atteindre 80 pour cent.

Les autorités ont déterminé que l'origine de la pandémie était liée à la consommation de tilapias crus, un poisson d'eau douce. On ne sait toutefois pas grand-chose de cette séquence type de streptocoque du groupe B. Dans l'attente de travaux ultérieurs, la FAO a rapidement établi un profil de risque pour guider les aquaculteurs dans leurs pratiques et aider l'ensemble des producteurs de la filière à réduire au maximum le danger.

Le streptocoque du groupe B, présent dans le tilapia cru, a causé de nombreuses intoxications à Singapour en 2015.  
©FAO/Timothy Barkham



De leur côté, les algues marines font partie depuis longtemps de l'alimentation dans de nombreux pays. Depuis 2000, la production mondiale a plus que triplé. La consommation de ces algues n'est toutefois pas sans risque. Les facteurs en jeu sont notamment le type d'algues, la saison ainsi que la façon dont les algues sont récoltées et transformées. Il existe aussi des dangers liés aux métaux lourds et aux biotoxines marines.

Faute, le plus souvent, d'une législation sur la production et l'utilisation des algues marines, la FAO se trouve en première ligne de l'action menée pour répertorier et analyser les dangers et élabore des lignes directrices sur ce qui pourrait devenir un pilier de la sécurité alimentaire à l'avenir.

# SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

Étant donné l'ampleur du commerce des produits alimentaires entre les pays, il est essentiel d'avoir une réglementation et un cadre juridique appropriés à l'échelle nationale et de veiller à l'application des lois.





Lorsqu'ils sont efficaces, les systèmes nationaux de contrôle des aliments garantissent la sécurité sanitaire et la qualité des denrées qui sont échangées à l'échelle nationale et internationale. Ces dispositifs servent également à lutter contre la fraude, et à garantir ainsi des pratiques loyales qui favorisent les débouchés économiques pour tous les acteurs de la filière alimentaire.

Les systèmes de contrôle alimentaire comprennent des éléments réglementaires, tels que les textes de loi et les contrôles officiels, et des processus complémentaires, comme le partage d'informations et la formation. L'instauration de relations de confiance entre toutes les parties intéressées (gouvernements, milieux universitaires, entreprises et consommateurs) est primordiale.

Il faut absolument disposer d'instruments juridiques et stratégiques appropriés, de cadres institutionnels solides, de ressources humaines qualifiées, ainsi que d'actifs financiers, de matériel et d'équipements suffisants, et en particulier d'un accès aux laboratoires. Et toutes ces composantes doivent viser la mise en œuvre de priorités adaptées. De par son expérience et son savoir-faire, la FAO garantit aux autorités nationales un soutien à tous les niveaux.

La FAO intervient également là où les aliments sont produits: les agriculteurs et les transformateurs d'aliments doivent être équipés pour pouvoir

travailler dans un environnement exempt de résidus chimiques et d'agents pathogènes nocifs. Cela permettra aux professionnels du secteur alimentaire d'établir des relations de confiance localement et à l'étranger, et donc d'améliorer la sécurité alimentaire et de s'assurer des revenus. Les fermes-écoles de la FAO, créées il y a 25 ans, sont encore aujourd'hui très appréciées en raison de leur démarche «ascendante» personnalisée. Les concepts et les principes concernant la sécurité sanitaire des aliments, en particulier ceux relatifs à la prévention de la résistance aux antimicrobiens, sont en cours d'intégration dans les formations qui y sont dispensées.



Sensibilisation à la résistance aux antimicrobiens dans une école pratique d'agriculture au Kenya.  
© FAO/Giulio Napolitano

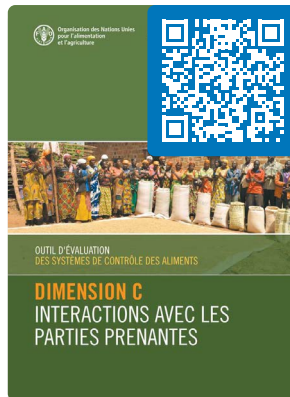
## ÉVALUATION DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

Nous sommes nombreux à nous nourrir d'une combinaison de denrées alimentaires importées et produites localement, en provenance d'une chaîne d'approvisionnement toujours plus diversifiée.

Cela peut poser des problèmes aux autorités nationales chargées du contrôle des aliments, qui n'ont pas la possibilité de superviser directement les processus de production utilisés par les partenaires commerciaux étrangers. Le respect des exigences liées au commerce et à la certification dématérialisés peut aussi se révéler problématique, surtout dans les pays en développement.

Il s'agit là d'un autre domaine où la FAO joue un rôle déterminant. La FAO collabore avec les autorités gouvernementales, des organisations internationales et d'autres partenaires pour promouvoir des pratiques commerciales équitables, stimuler le dialogue entre pays importateurs et exportateurs et fournir des indications concernant l'évaluation des systèmes de contrôle des aliments.

L'[outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments](#) aide les autorités nationales à élaborer des dispositifs harmonisés, objectifs et consensuels de contrôle des denrées alimentaires.



## Amélioration des systèmes de contrôle des aliments en Afrique

La zone de libre-échange continentale africaine (ZLECA) a été créée en 2018. Il s'agit d'un groupement commercial régional qui compte un grand nombre de membres et englobe une population de 1,3 milliard de personnes. La ZLECA a pour objectif de faire progresser les échanges intra-africains de 50 pour cent au moins à court terme, et de rendre le continent plus compétitif au sein de l'économie mondiale.

Une grande partie du commerce libéralisé concernera des produits alimentaires. Et il faut donc que ces produits soient sans danger pour la santé.

En 2022, la FAO a entrepris un projet ambitieux en collaboration avec les Comores, l'Eswatini, le Kenya, Maurice, le Rwanda et les Seychelles – tous membres de la ZLECA – afin d'évaluer leur système national de contrôle des aliments. Financés par l'Union européenne, ces travaux ont déjà fait la preuve qu'ils constituaient un outil d'apprentissage extrêmement précieux pour toutes les parties concernées: autorités gouvernementales, milieux universitaires, associations de consommateurs et secteur privé.

Le projet aide à faire en sorte que les systèmes de contrôle des aliments mis en place par les pays disposent de moyens suffisants, parviennent à assurer une harmonisation plus efficace et puissent communiquer des informations en retour. Le but est de lever les obstacles à la libéralisation et au développement des échanges tout en protégeant les consommateurs, en Afrique et hors du continent.



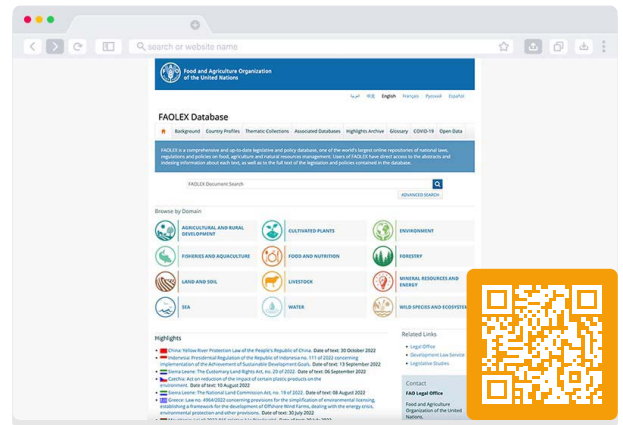
Respect de normes de sécurité sanitaire strictes chez un producteur local d'aliments gastronomiques à l'Eswatini.  
©FAO/Giulio Napolitano

## Renforcement de la gouvernance et du contrôle réglementaire

Grâce à un réservoir unique en son genre de connaissances accumulées pendant plus de 40 ans et recouvrant différentes traditions juridiques, la FAO joue un rôle majeur pour aider les pays à mettre sur pied un système viable de contrôle des aliments.

Son soutien peut consister à rédiger ou à modifier des textes de loi relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et à s'assurer que ces textes sont conformes aux règles internationales, afin de guider les acteurs de la filière alimentaire de manière appropriée et, si nécessaire, de les rendre comptables de leurs activités.

La base de données de la FAO [FAOLEX](#) fait partie intégrante de cette démarche globale et constitue le plus vaste recueil d'informations sur la législation relative à l'alimentation et à l'agriculture. En service depuis 1995, elle est actualisée en permanence et intègre en moyenne 8 000 entrées supplémentaires chaque année.



Explorez la plus importante base de données sur la législation et les politiques relatives à l'alimentation et à l'agriculture au monde

FAOLEX contient actuellement des documents juridiques et des documents d'orientation rédigés dans plus de 40 langues, qui émanent de plus de 200 pays, territoires et organisations d'intégration économique régionale. Parmi les textes ajoutés dernièrement figurent la nouvelle loi de la Croatie sur l'hygiène alimentaire et les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ainsi qu'une loi de portée générale sur la sécurité des aliments en Azerbaïdjan.

Un autre domaine dans lequel l'expertise juridique de la FAO aide à lutter contre les menaces qui pèsent sur la sécurité sanitaire des aliments est le soutien apporté aux gouvernements pour leur permettre de s'attaquer à la fraude alimentaire de manière cohérente. À cet effet, un document de la FAO répertorie et analyse en détail les approches réglementaires envisageables, des évaluations de la vulnérabilité aux procédures de traçabilité en passant par les recours collectifs.



## Inspection des aliments à distance au Ghana



La pandémie de covid-19 a posé des problèmes sans précédent aux autorités nationales de contrôle des aliments. Comment pouvaient-elles assurer les inspections, le suivi et d'autres fonctions courantes alors que la distanciation physique était obligatoire et que le télétravail était devenu la norme?

Au Ghana, la FAO s'est associée à la direction des services vétérinaires et à l'autorité de contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques pour rechercher des solutions numériques permettant d'inspecter à distance les entreprises du secteur alimentaire et de dispenser des formations en ligne.

Une plateforme numérique a été élaborée pour recueillir des informations d'autocontrôle en provenance des entreprises. Cette plateforme permet également de surveiller des paramètres tels que la température au moyen de télécapteurs. Les données peuvent être examinées à distance par les personnes chargées du contrôle des aliments à l'échelle nationale.

Un projet pilote a aussi été mené dans le grand abattoir de Kumasi qui se trouve dans la région Ashanti, projet dans le cadre duquel le personnel a été formé à la saisie d'informations clés sur l'entretien et la propreté des locaux, le stockage et le transport de la viande, et la lutte contre les ravageurs.

L'automatisation, l'intelligence artificielle, les données massives et la technologie des chaînes de blocs sont des outils indispensables pour réduire au maximum les risques et améliorer la gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Il est également vrai que dans un environnement de plus en plus informatisé, les partenaires commerciaux internationaux doivent savoir comment participer aux échanges dématérialisés ou utiliser des programmes volontaires d'assurance par des tiers. La FAO recherche des solutions équitables afin d'éviter d'ériger des barrières qui empêchent les pays en développement d'accéder aux marchés et au commerce.

## Renforcement des capacités en Azerbaïdjan, en République de Moldova et en Türkiye

Le Bureau régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale aide ces pays à développer les capacités techniques dont ils disposent pour gérer les crises liées à la sécurité sanitaire des aliments et communiquer sur le sujet.

Son travail consiste à adopter une démarche globale de façon à tenir compte du cadre juridique, des moyens techniques, des procédures documentées et d'un examen continu des mécanismes à l'œuvre.

Chacun de ces trois pays met actuellement sur pied un groupe de coordination interinstitutions, qui établira, sous la conduite de la FAO, un plan d'action face aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments dans lequel seront clairement définies les mesures à prendre en temps de crise, notamment en termes d'évaluation, de gestion et de communication des risques.



Formation vétérinaire d'un jeune réfugié syrien dans un élevage de poulets à Mersin, en Türkiye.  
© FAO/Ridvan Vahapo

Outre les avis qu'elle communique au sujet du cadre réglementaire, la FAO organise actuellement des formations pour s'assurer que le personnel technique des organismes publics concernés dispose des compétences et des connaissances nécessaires. La FAO terminera le travail en menant des exercices de simulation détaillés pour soumettre les plans à des tests de résistance, et élaborera un cadre de suivi et d'évaluation afin de préserver la pertinence de ces plans à l'avenir.



## PRÉVENTION ET GESTION DES CRISES

### *La FAO aide à prévenir, réduire et atténuer la transmission des dangers alimentaires à l'ensemble de la filière alimentaire*

La préservation de la sécurité sanitaire des aliments au quotidien est une entreprise de grande portée. Lorsque des normes sont violées, un incident local peut facilement se transformer en un problème international.

En tant qu'organisation multilatérale, la FAO peut formuler des avis sur la probabilité de tels problèmes et, par exemple, indiquer précisément de quelle façon les dangers pourraient se transmettre à l'ensemble de la filière alimentaire. L'Organisation peut aider à renforcer la résilience, et dans les cas les plus graves, proposer des mesures d'atténuation.

En collaboration avec l'OMS, la FAO dirige des réseaux mondiaux d'information et de prévention qui font appel aux autorités nationales compétentes et à des experts pour éviter les problèmes et les crises touchant la sécurité sanitaire des aliments, s'y préparer et y faire face.

Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments ([INFOSAN](#)), qui est l'un de ces instruments, vise à faciliter l'échange rapide d'informations en cas de problèmes en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments. Parmi les mesures pratiques qu'INFOSAN peut promouvoir figure la diffusion d'avertissements à l'intention des consommateurs ou l'organisation du rappel de certains produits.

## Production de viande en Thaïlande

Mieux vaut prévenir que guérir, et lorsqu'il est efficace, le contrôle des aliments permet d'éviter en amont les problèmes de sécurité sanitaire des aliments. L'action menée par la FAO dans le secteur de l'élevage en Thaïlande en offre un bon exemple.

En 2015, date à laquelle la FAO a mis en œuvre un projet de gestion de la chaîne d'approvisionnement, le secteur de l'élevage était exposé à des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces risques étaient dus à un contrôle insuffisant et à un chevauchement des responsabilités institutionnelles.

La création par l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) d'une zone commerciale commune à l'échelle régionale et l'ambition de la Thaïlande de devenir un pôle commercial à l'intérieur d'un marché d'exportation désormais plus vaste ont fait de l'amélioration des systèmes de contrôle des aliments une priorité.

La FAO a mis en œuvre un projet sur 2,5 ans dans les provinces de Chiang Mai et de Saraburi pour aider les autorités chargées du contrôle des aliments à coordonner leur action. Des experts ont aidé les autorités à établir un plan de travail visant à renforcer les systèmes aux niveaux provincial et national en harmonisant les directives relatives au suivi et à la surveillance des produits de l'élevage.



Livraison de glace à des étals de viande et de volaille sur un marché en Thaïlande.  
©FAO/Lilliane Suwanrumpha

Les nouveaux outils de gestion ont également doté les autorités de moyens de faire face aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment à travers la mise en place d'un site web national INFOSAN, ainsi que de moyens plus efficaces de communication entre elles.

Dominé par les petites entreprises, le secteur de l'élevage de la Thaïlande jouit désormais d'une plus grande stabilité d'approvisionnement en produits sûrs et de qualité, destinés au marché intérieur ou à l'exportation, et applique des pratiques conformes aux normes nationales et internationales.

## Sécurité sanitaire des aliments lors des catastrophes naturelles

L'éruption volcanique qui s'est produite dans l'archipel des Tonga le 15 janvier 2022 est la plus forte enregistrée depuis celle du Krakatoa en 1883: les vagues de Tsunami qu'elle a provoquées ont atteint 15 mètres de haut. Peu de victimes directes ont été recensées, mais pas moins de 85 pour cent de la population a été touchée, une grande partie des dégâts ayant été occasionnée par les retombées de cendres.

Les cendres provenant des éruptions volcaniques contiennent souvent des substances chimiques toxiques qui peuvent s'introduire dans la filière alimentaire par contact avec les cultures, les pâturages ou l'eau. Les experts de la FAO sont parvenus à fournir en temps voulu aux autorités des Tonga des informations essentielles en matière de santé publique.



Vie à proximité d'un volcan  
actif au Vanuatu.  
©FAO/Rudolf Hahn

## Commerce des denrées alimentaires dans un monde complexe

Depuis 1995, les échanges mondiaux de produits agroalimentaires ont été multipliés par deux: en 2018, ils avaient atteint 1 500 milliards d'USD en valeur. Aujourd'hui, plus d'un tiers des exportations franchissent une frontière au moins deux fois avant de parvenir aux consommateurs.

Les avantages liés au choix et aux prix s'accompagnent de nouveaux défis considérables en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, l'harmonisation des normes d'un pays à l'autre ou la détermination rapide de l'origine des aliments sont aujourd'hui des opérations qui demandent bien plus d'efforts.

En cas de violation avérée d'un contrôle des aliments, la principale mesure à prendre est d'en informer rapidement les autorités, les producteurs et, bien entendu, les consommateurs. Les systèmes de notification varient grandement selon les pays: ils peuvent être informatisés, mais sont souvent manuels ou mis en place entièrement au coup par coup. Moins le système est efficace, plus grands sont les dégâts potentiels pour la santé humaine et le commerce.

La FAO est un partenaire fondateur du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce mis en place par l'OMC. Cet organisme a pour objectif d'aider les producteurs des pays en développement à respecter les normes de sécurité sanitaire des aliments, en encourageant la collaboration et en facilitant l'accès aux connaissances et aux innovations. Il constitue, pour les producteurs des pays à faible revenu, une aide précieuse pour pouvoir accéder aux marchés et bénéficier du commerce transfrontières.

***Un tiers des exportations alimentaires traversent une frontière internationale au moins deux fois avant d'arriver au consommateur***

# AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La technologie alimentaire et les modes de consommation sont en passe de connaître une transformation. Celle-ci posera de nouveaux défis en matière de sécurité sanitaire.

Le monde a besoin d'aliments plus sûrs, plus abordables et plus sains pour tous, produits de manière durable, et, en parallèle, d'une amélioration équitable des résultats économiques et des moyens d'existence.

Les technologies émergentes et les nouveaux systèmes de production alimentaire, tels que la production d'aliments à partir de cellules, les aliments imprimés en 3D, l'aquaponie et l'agriculture urbaine verticale, peuvent renfermer les réponses à certaines de nos questions. De même, l'adoption dans le monde entier d'aliments qui n'étaient auparavant consommés que dans certaines régions, comme les algues marines, les méduses ou les insectes comestibles, peut apporter des solutions.

Cela étant, même les évolutions potentiellement positives enregistrées en matière d'approvisionnement durable peuvent avoir sur la sécurité sanitaire des aliments des incidences qui doivent être évaluées, communiquées et gérées par-delà les frontières.

## La sécurité sanitaire des aliments passe par

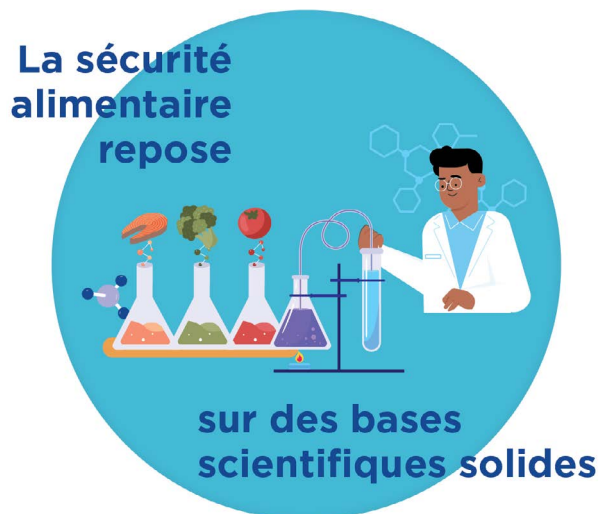


**une gestion des risques  
de la ferme à la table**

## PROSPECTIVE: QUE NOUS RÉSERVE L'AVENIR?

FAO Foresight est un programme qui vise à aider les décideurs publics et les acteurs du secteur privé à résoudre des problèmes qui se poseront, ou risquent de se poser, à moyen ou à long terme. Il consiste dans un premier temps à recueillir des informations au moyen d'une analyse prospective et de la construction de scénarios, puis analyse ces données et utilise les résultats de façon à élaborer des décisions en amont. Bien que le danger soit considérable, le risque, s'il est géré correctement, peut être réduit au minimum.

Les dangers évoluent tous les jours. Chaque jour, par exemple, notre microbiome est exposé à de nouveaux micro-organismes et à de nouvelles substances. Le risque que des additifs alimentaires, des résidus de médicaments vétérinaires et d'autres contaminants provoquent des changements dans l'intestin, qui auront peut-être des conséquences sur la santé humaine, est une question à laquelle la FAO accorde une attention croissante dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. La nécessité d'évaluer les dangers, pour le microbiome comme dans tous les domaines où l'alimentation joue un rôle, est donc permanente et en constante évolution.



## APPROCHE «UNE SEULE SANTÉ»



Les échanges que nous avons, en tant qu'êtres humains, avec les animaux, les plantes et l'environnement dans son ensemble font intervenir des mécanismes étroitement imbriqués et extrêmement fragiles. Cette idée revêt une acuité particulière dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, les micro-organismes étant facilement transmis à l'homme par l'intermédiaire de cultures pratiquées sur un sol contaminé ou d'aliments provenant d'animaux morts.

La FAO fait sienne l'approche «Une seule santé», qui reconnaît que la vie sur Terre doit être abordée de manière globale. L'idée fait partie depuis longtemps d'une gestion efficace de la sécurité sanitaire des aliments, et jouera un rôle encore plus important pour que l'alimentation demeure sans danger pour la santé à une époque où apparaissent de nouvelles technologies et de nouvelles sources d'aliments.



## Un menu plus fourni

L'assaisonnement est caractéristique de la région: lime, piment fort, ail et sel. L'ingrédient central des chapulines mexicaines n'est toutefois pas la viande comme beaucoup pourraient le croire, mais les criquets frits.

Les insectes font partie depuis longtemps de l'alimentation dans de nombreuses régions du monde, et l'élevage d'insectes pourrait devenir une source de nourriture pour un bien plus grand nombre d'entre nous à l'avenir. Leur empreinte carbone et leurs besoins en eau, plus faibles que ceux d'autres espèces animales, peuvent faire des insectes une solution idéale pour assurer la sécurité alimentaire d'une population mondiale croissante.





Les insectes présentent également une grande valeur nutritive, sont faciles à élever et se prêtent à des élevages à l'intérieur d'environnements modulaires qui pourraient être installés dans des espaces urbains. Cela étant, si les insectes doivent se faire une place dans les menus un peu partout dans le monde, beaucoup doit être fait pour qu'ils puissent être consommés sans risque pour la santé.

Comme d'autres aliments, les insectes comestibles peuvent aussi s'accompagner de dangers sanitaires, notamment de contaminants biologiques, et ces dangers peuvent être plus grands si les insectes sont récoltés dans la nature ou mangés crus. Il existe également un risque d'allergie, et il se peut qu'aucune réglementation régissant leur production et leur commercialisation n'ait été adoptée.

La FAO est en première ligne de la sécurité sanitaire des aliments dans ce nouveau domaine.

## LE CHANGEMENT CLIMATIQUE REND-IL NOTRE ALIMENTATION MOINS SÛRE?

Le changement climatique est une réalité que la plupart d'entre nous connaissent bien, mais la FAO estime que ses effets sur la sécurité sanitaire des aliments devraient être mieux compris. L'Organisation a publié [un document](#) sur le sujet en 2020.

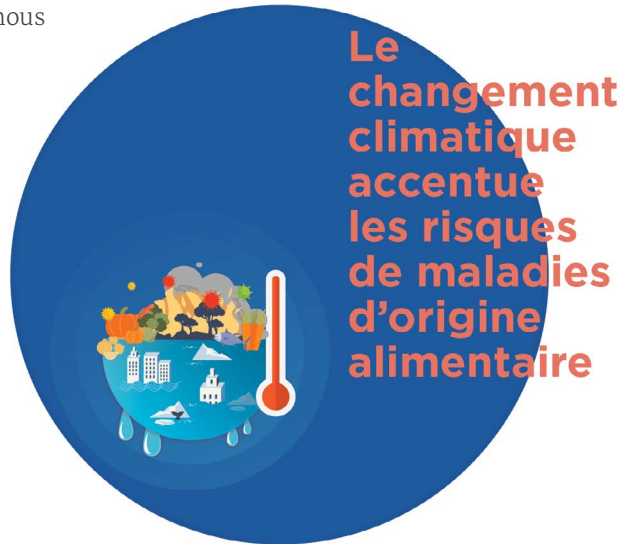
L'élévation des températures peut favoriser la survie et la prolifération de pathogènes d'origine alimentaire comme la salmonelle et le vibron, et des données attestent que le changement climatique peut augmenter la prévalence des mycotoxines et des toxines marines provenant de la prolifération d'algues. Dit simplement, ces événements commencent à se produire en dehors de leurs environnements «traditionnels».

Le changement climatique peut aussi favoriser la contamination d'aliments de base tels que le riz, et présenter des dangers supplémentaires pour des populations déjà exposées à la malnutrition.



La mondialisation a considérablement allongé les chaînes d'approvisionnement alimentaire, ce qui ajoute aux tensions auxquelles sont soumis les systèmes existants de contrôle des aliments. Et qui dit changement climatique dit nécessité d'améliorer encore la réglementation.

Une collaboration et un suivi efficaces à l'échelle internationale, qui permettent une traçabilité et une analyse informatisées, intégrées dans un système d'anticipation structuré, apporterait de nombreuses réponses dont nous avons besoin.



Les liens entre une alimentation sans danger pour la santé et le changement climatique sont circulaires: un tiers des aliments que nous produisons sont gaspillés, en partie à cause de contaminations, dont le risque croît à mesure que les températures augmentent.

# COLLABORATION AU SERVICE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La sécurité sanitaire des aliments repose autant sur l'établissement de normes à l'échelle mondiale que sur la coopération internationale et la sensibilisation des personnes et des communautés.

Avec un appui et un engagement appropriés, tout le monde peut avoir une alimentation saine et salubre - y compris les habitants du couloir de la sécheresse, concerné par les défis climatiques, au Honduras.

© FAO/Eduardo Calix

La FAO travaille en collaboration étroite avec d'autres organismes des Nations Unies, des organisations et des centres de recherche nationaux et internationaux ainsi que des acteurs du secteur privé et d'autres parties prenantes. Et, bien entendu, elle collabore avec ses membres.

Ensemble, nous communiquons des avis scientifiques, élaborons des normes alimentaires internationales et échangeons des connaissances, en particulier pendant les situations d'urgence. Nous mettons en œuvre des normes sanitaires et phytosanitaires internationales, renforçons les capacités nécessaires à l'élaboration et à l'adoption de techniques nucléaires, et cherchons à résoudre les questions de sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble de la filière alimentaire.

***La sécurité sanitaire  
des aliments repose  
sur la collaboration, le  
partenariat et le partage  
des connaissances***

## PARTENAIRES DE LA FAO

- Le partenariat de longue date que la FAO a noué avec l'OMS porte sur diverses activités dont l'objectif est de renforcer la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et de protéger la santé des consommateurs. La FAO s'occupe des questions de sécurité sanitaire des aliments qui se posent le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, tandis que l'OMS collabore avec le secteur de la santé publique pour réduire la charge que représentent les maladies d'origine alimentaire.
- La FAO collabore étroitement avec l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA, fondée sous l'appellation «Office international des épizooties» – OIE) afin de renforcer les responsabilités et l'efficacité des services vétérinaires dans les domaines de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments, au niveau aussi bien international que national, et de la lutte contre la résistance aux antimicrobiens.
- La FAO est membre du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce. Ce partenariat mondial hébergé par l'OMC accompagne les pays en développement dans leurs efforts visant à accroître les capacités dont ils ont besoin pour mettre en œuvre les normes et les prescriptions sanitaires et phytosanitaires internationales, et les aide ainsi à accéder durablement aux marchés et à améliorer de manière pérenne leur productivité agricole ainsi que la sécurité sanitaire des aliments.
- La FAO travaille aux côtés du Programme alimentaire mondial (PAM) afin de s'attaquer aux questions de sécurité sanitaire des aliments dans les pays où les petits exploitants agricoles sont associés à la fourniture de produits alimentaires destinés à l'assistance humanitaire et aux programmes d'alimentation scolaire.
- En coopération étroite avec l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), la FAO aide ses membres, par l'intermédiaire du Centre mixte FAO/AIEA (Techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture), à élaborer et à adopter des techniques nucléaires ou liées au nucléaire qui offrent des solutions fondées sur des éléments scientifiques susceptibles d'être utilisées pour réglementer la sécurité sanitaire des aliments.

## Techniques nucléaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments

La science nucléaire comprend de multiples applications en matière de sécurité sanitaire des aliments. Créé en 1964, le Centre mixte FAO/AIEA (Techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture) (CJN) met à la disposition de ses États membres plus de 200 méthodes et outils d'analyse permettant de déceler des résidus et des contaminants dans la nourriture.

Au Bangladesh, grâce au CJN, des méthodes isotopiques et fondées sur le nucléaire sont utilisées pour analyser des échantillons d'œufs, de lait, de poulets ou de crevettes à la recherche de résidus antimicrobiens et de mycotoxines. Le CJN renforce actuellement les capacités d'analyse microbiologique des aliments, notamment pour détecter des zoonoses d'origine alimentaire.





L'utilisation commerciale de l'irradiation comme mesure phytosanitaire de prévention des nuisibles permet au Viet Nam de participer au commerce des produits agricoles, auquel il aurait sinon un accès limité en raison des contrôles axés sur le risque qui sont appliqués aux expéditions de produits frais. L'irradiation des fruits de première qualité, mise en place avec le soutien du CJN, a permis de certifier des exportations d'une valeur de 20 millions d'USD à destination des seuls États-Unis d'Amérique.

Les méthodes du CJN peuvent servir non seulement à détecter les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, les métaux lourds et les biotoxines, mais aussi à mettre au jour et à combattre la fraude alimentaire et l'altération des aliments, à déterminer et à retracer l'origine des denrées, et à obtenir une accréditation internationale qui favorise les échanges et renforce la confiance des consommateurs.

Le Système d'information sur les résidus et les contaminants des aliments (FCRIS), mis en place par le CJN, est une base de données en accès libre. Les documents scientifiques et les manuels de laboratoire élaborés par cet organisme peuvent être facilement consultés en ligne.

***Les techniques nucléaires  
constituent un outil  
important pour contrôler  
la sécurité sanitaire  
des aliments***

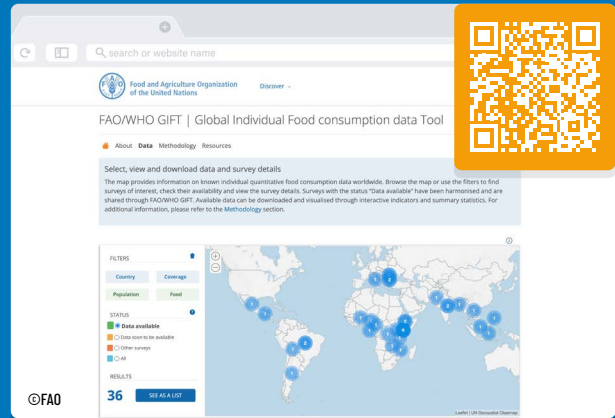
## Collecte de données sur la nourriture que nous mangeons

Les données relatives à l'alimentation – informations sur les produits que nous mangeons et buvons ainsi que sur les quantités consommées – peuvent apporter d'importants éclairages sur la nutrition et sur la sécurité sanitaire des aliments.

De nombreux décideurs publics et responsables de programme s'appuient sur les informations relatives à l'alimentation qui sont collectées au niveau national ou familial. Ces informations peuvent toutefois dissimuler des données cruciales concernant des catégories d'individus tels que les adolescentes, les femmes enceintes ou allaitantes, les jeunes enfants ou encore les hommes adultes, pour ne citer que ces quelques exemples.



Repas rassemblant des personnes de tous les groupes démographiques lors d'une réunion de famille au Kirghizistan.  
©FAO/Sergey Kozmin



La FAO et l'OMS ont élaboré l'outil de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale ([FAO/WHO GIFT](#)) pour pallier ces insuffisances. L'outil FAO/WHO GIFT est un référentiel de données sur l'alimentation en accès libre qui met des informations concernant ce que les gens mangent et boivent à la disposition des pouvoirs publics et d'autres parties concernées afin de faciliter les estimations portant sur l'exposition aux dangers chimiques et biologiques. En outre, la FAO et l'OMS recueillent conjointement sur la [plateforme CIFOCCoss](#) des données relatives à la consommation alimentaire chronique au niveau individuel.

Les catégories de population vulnérables, telles que les femmes en âge de procréer, les nourrissons et les jeunes enfants, peuvent être recensées et ventilées par sexe et par âge pour permettre une analyse ciblée.

Consultez les données de  
consommation par pays



## JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

La chaîne d'approvisionnement alimentaire est fragile et peut être facilement perturbée. Les conséquences des accidents sanitaires peuvent être rapides, étendues et mortelles. Qu'il s'agisse de rédiger des politiques sur l'alimentation ou bien de cultiver, de transformer, de transporter, de stocker, de distribuer, de vendre ou de préparer des aliments, nous avons le pouvoir de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments et de protéger la santé.

Le 7 juin a été déclaré Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments par l'Assemblée générale des Nations Unies en 2018. Et malgré la pandémie de covid-19 qui a obligé à célébrer cette journée en ligne ces dernières années, l'événement n'a cessé de prendre de l'ampleur, et le nombre de pays choisissant d'y participer n'a cessé d'augmenter.





Salubre et savoureux: célébration de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments au siège de la FAO.  
©FAO/Giulio Napolitano

Depuis le tout début, le mot d'ordre de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments est «la sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous». En notre qualité d'organisme chef de file à l'échelle mondiale dans le domaine de l'alimentation, nous estimons à la FAO que ce slogan renvoie à la pertinence universelle de la sécurité sanitaire des aliments, et au devoir qui nous appelle à collaborer si nous voulons réussir dans cette entreprise.

La Journée internationale vise à sensibiliser davantage à la sécurité sanitaire des aliments et à motiver des actions dans ce domaine.

La sécurité sanitaire des aliments est en effet un objectif collectif. Elle commence par des actes simples tels que le lavage des mains et va jusqu'à l'évaluation complexe de substances chimiques et l'isolement de pathogènes. Et elle exige une gouvernance rigoureuse, ainsi que le partage d'informations.

Nous avons tous un rôle à jouer pour préserver notre santé, et celle des autres.

***Pour approfondir le sujet:***

Au sujet des activités de la FAO relatives à la [sécurité sanitaire des aliments](#)

Pour les publications de la FAO concernant la sécurité sanitaire des aliments:

<https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>

Au sujet du Codex Alimentarius:

[www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/publications/fr/](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/publications/fr/)



**N**écessité vitale, activité sociale, acte d'amour, mode d'expression: l'alimentation est toutes ces choses à la fois, et elle constitue en outre une source importante d'emploi et donne le pouls de toute économie.

Mais la filière alimentaire – culture, récolte, transformation, conditionnement, transport, distribution, vente, achat, préparation, consommation, et finalement, élimination des produits consommés – est une succession fragile de stades exposés à de multiples risques.

Ces pages sont consacrées aux activités menées par la FAO et ses partenaires pour veiller à la sécurité sanitaire des aliments.

Notre intention est de mettre au point, de déployer et de diffuser les dernières avancées scientifiques, d'appuyer la bonne gouvernance, de faciliter la mise en place de mesures de prévention et d'intervention en cas de situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, et de suivre de très près les perspectives ainsi que les risques dont elles pourraient s'accompagner.

L'alimentation est l'essence de la vie. Et la sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous.

