

UN PROGRAMME DE MENTORAT DÉBOUCHE SUR L'ÉLABORATION DE NOUVELLES DIRECTIVES POUR LA LUTTE CONTRE LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE



ŒUVRER POUR les producteurs et les consommateurs d'aliments partout dans le monde

AGIR POUR l'élaboration de directives destinées à aider les pays à lutter contre les maladies d'origine alimentaire

TRAVAILLER AVEC l'Organisation mondiale de la Santé

TRAVAILLER GRACE aux États-Unis, à la France, au Japon, à la Suisse, à l'Australie, à l'Italie et à d'autres partenaires fournisseurs de ressources



Chaque année, des millions de personnes sont touchées par des maladies d'origine alimentaire, provoquées par des bactéries allant de la *Salmonella* dans les épices séchées à l'*E. Coli* dans la viande. Ces bactéries provoquent des maladies aiguës et chroniques et coûtent des milliards de dollars en frais médicaux, baisses de productivité, retraits d'aliments du commerce et pertes de marché. Les États-Unis d'Amérique estiment que chaque année, dans ce seul pays, un citoyen sur six est victime d'une de ces maladies, entraînant un coût de 35 milliards d'USD. En Australie, ce chiffre est de un citoyen sur quatre, pour un coût annuel de 1,2 milliard d'AUD. On ne dispose d'aucune estimation pour les pays en développement, mais tout porte à croire que les chiffres y sont aussi élevés, voire plus.

La Commission du Codex Alimentarius, l'institution de l'Organisation des Nations Unies chargée de définir les normes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, publie des directives destinées à aider les pays à établir des normes et des réglementations nationales dans le domaine, notamment, de la contamination microbiologique. En 2009, conscient des répercussions de la mondialisation de l'offre alimentaire et de la complexité

À mesure que les systèmes de production évoluent et que la chaîne alimentaire s'allonge pour répondre aux besoins d'un secteur mondialisé, les risques de contamination en différents points de cette chaîne augmentent. En 2009, pour tenter de régler ce problème, la Commission du Codex Alimentarius a commencé à mettre à jour ses directives afin de définir et d'appliquer des critères qui devaient aider à garantir la salubrité microbiologique des aliments. Mais ces efforts ont rapidement abouti à une impasse; de nombreux pays, en particulier les pays en développement, ne savaient comment gérer les aspects techniques du problème et se demandaient quelle influence ces directives auraient sur leurs secteurs de l'alimentation et du commerce. Face au problème, et avec l'appui de personnel de la FAO, le Codex a mis en place un programme novateur de mentorat: des équipes ont été créées, au sein desquelles des mentors nationaux guidaient les participants moins expérimentés pour simplifier la définition de critères de salubrité. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a ainsi mis un point final à l'élaboration des nouvelles directives en novembre 2012.

croissante de la chaîne alimentaire sur la salubrité des aliments, le Codex a entrepris de mettre à jour ses directives relatives aux critères microbiologiques. L'objectif était de s'adapter aux nouvelles réalités de la production et du commerce alimentaires, et de tirer parti des méthodes récentes

d'évaluation des risques. Jusqu'alors, les normes de contrôle des aliments reposaient sur une analyse du produit final: si une contamination était détectée dans un lot d'aliments, celui-ci était retiré du marché; dans le cas contraire, il était considéré comme sans danger pour les consommateurs.



Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a proposé un programme de mentorat qui permettrait de décomposer les problèmes complexes en éléments plus compréhensibles.

Mais cette méthode ne permettait de tester qu'une petite partie des aliments destinés au commerce. Aujourd'hui, les méthodes modernes de gestion de la salubrité des aliments privilégient les contrôles tout au long de la chaîne alimentaire et définissent des critères à respecter en différents points de cette chaîne. Ceci permet non seulement de repérer les problèmes plus tôt, mais également de savoir si les mesures de contrôle sont efficaces *in situ* ou si des mesures correctives doivent être envisagées.

Pourtant, après trois ans, peu de progrès avaient été enregistrés, car de nombreux pays (en particulier les pays en développement) éprouvaient des difficultés à comprendre les nouvelles méthodes et leurs applications pratiques. Ils craignaient de ne pas posséder les connaissances ou les informations nécessaires pour élaborer et mettre en œuvre les nouveaux critères microbiologiques. Ainsi, lorsque le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a proposé un programme de mentorat qui permettrait de décomposer les problèmes complexes en éléments plus compréhensibles (avec des mentors dans chaque pays qui partageraient leurs connaissances par l'intermédiaire d'équipes), cette proposition a tout de suite fait l'unanimité.

La Colombie peut compter sur ses relations avec son mentor, le Danemark, pour faciliter le processus d'évaluation des risques en cours.

LE PARTAGE DES CONNAISSANCES POUR SURMONTER LES OBSTACLES

Avec l'appui de la FAO, le Codex a mis sur pied sept équipes, chacune d'entre elles étant responsable d'un risque potentiel ou d'un produit particulier. Chaque équipe, qui comptait un mentor et des membres de plusieurs pays moins expérimentés, s'est réunie virtuellement pendant un an, affinant ses cas pratiques pour éclairer l'élaboration des directives. Le personnel de la FAO a facilité le processus en fournissant un appui pour toutes les questions de communication, de procédure ou technique qui se faisaient jour lorsque les participants travaillaient ensemble dans des langues et des fuseaux horaires différents.

Pour les bénéficiaires du mentorat, le programme a donné des résultats positifs à plusieurs égards. Il a constitué une expérience d'apprentissage précieuse qui a amélioré leur compréhension d'une question complexe et leur capacité à travailler sur cette question. Lorsque toutes les équipes se sont réunies pour une session de travail à Parme, en Italie, en mai 2012, leurs membres ont été en mesure de partager leurs connaissances, leurs données et leurs expériences d'apprentissage et ont pu rencontrer des experts nationaux de premier plan, ce qui leur a permis de jeter les bases de futurs échanges. Par exemple, pour améliorer ses connaissances en matière d'analyse des risques pour le secteur avicole, la Colombie peut compter sur ses relations avec son mentor, le Danemark, pour approfondir sa

compréhension, son utilisation et sa mise en œuvre de critères microbiologiques et faciliter le processus en cours d'évaluation des risques.

L'AMÉLIORATION DES CONNAISSANCES ET DE LA SENSIBILISATION DÉBOUCHE SUR L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES

Le Codex a toujours abordé les critères microbiologiques par le biais de directives plutôt que de normes alimentaires strictes, afin de donner aux pays la flexibilité nécessaire pour qu'ils puissent adapter et adopter celles qui conviennent le mieux à leur système alimentaire. Lors de l'élaboration des directives, une grande importance a été accordée à la prise en compte des concepts explorés et élaborés par les différentes équipes. Ainsi, lorsque les directives ont été présentées au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire en novembre 2012, les pays en développement ont compris que leur contribution avait été prise en compte et, avec trois ans de retard, le Comité a approuvé les directives et les a transmises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale, en juillet 2013. Ces directives éclaireront les stratégies adoptées au niveau national pour l'utilisation des critères microbiologiques dans la gestion de la salubrité alimentaire, soutenant les efforts mis en œuvre par les pays pour assurer la salubrité alimentaire et contribuant ainsi à la lutte contre les maladies d'origine animale.