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

Organisation mondiale de la Santé

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous

dans la culture des fruits et légumes

L'importance de la sécurité sanitaire des aliments

Les fruits et les légumes occupent une place importante dans l'alimentation humaine et constituent une bonne source de fibres, de vitamines et de minéraux. Cependant, ils peuvent être contaminés par des produits chimiques nocifs, comme certains produits agrochimiques, des toxines naturelles, des métaux lourds ou des micro-organismes, comme *Salmonella* spp, *Listeria* spp ou *Escherichia coli* producteur de shigatoxines, qui peuvent rendre les gens malades. La détection de produits chimiques ou de micro-organismes dans les fruits et les légumes peut avoir des incidences négatives sur le commerce et conduire au rejet des produits concernés, causant ainsi un préjudice économique et la perte de produits alimentaires. Entre 2020 et 2022, 15 pour cent environ des incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments ayant nécessité des rappels de produits ont concerné des fruits, des légumes et des légumineuses. Le respect des réglementations et l'adoption de bonnes pratiques agricoles sont essentiels pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, mais aussi pour améliorer la santé des personnes et la sécurité alimentaire et renforcer l'économie.

Quels sont les avantages de la sécurité sanitaire des aliments?

POUR LES PRODUCTEURS

- Une meilleure santé pour vous et votre famille
- Moins de rejets de produits et moins de pertes de denrées alimentaires
- Un meilleur accès aux marchés

POUR LES CONSOMMATEURS

- Un accès à des aliments nutritifs dans un plus grand nombre de points de vente
- Une exposition moindre aux maladies d'origine alimentaire
- Une meilleure santé, grâce à une meilleure prévention des maladies et à une amélioration de l'état nutritionnel

Comment assurer la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur horticole?

PRODUCTEURS

Utiliser une eau adaptée à l'usage auquel on la destine.
Évaluer la qualité de l'eau et son adéquation à l'usage prévu (irrigation, application d'engrais, etc.). Prévoir des mesures de prévention ou d'atténuation de la contamination, par exemple pendant l'irrigation. Dans les systèmes de culture hydroponique, maintenir la qualité de l'eau afin de réduire les risques de contamination et de survie des agents pathogènes.

Prévenir la contamination microbienne causée par les amendements du sol.
Avant d'utiliser les matières fécales comme engrais organique, leur faire subir un traitement adéquat pour réduire le degré de contamination microbienne, en recourant au compostage par exemple. Éviter que les parties comestibles des fruits et légumes n'entrent en contact avec le sol ou le fumier. Prévoir un laps de temps suffisant entre la fumure et la récolte.

Lutter contre les ravageurs et les maladies des plantes.
Détecter et traiter à temps et avec précision les organismes nuisibles et les maladies.
Faire un usage prudent des pesticides chimiques et des antimicrobiens, en adoptant des mesures de **lutte intégrée contre les organismes nuisibles**.
Gérer correctement les produits chimiques afin d'éviter la contamination du sol, des sources d'eau et des aliments.

Protéger les exploitations fruitières et légumières contre les intrusions d'animaux.
Protéger les champs cultivés au moyen de clôtures. Les terres cultivées doivent être situées en hauteur ou à une distance suffisante des sites de production animale. Retirer les détritus autour des champs cultivés afin de ne pas attirer les animaux.

Utiliser des équipements propres et veiller à la propreté des installations de production.
Nettoyer et désinfecter tous les équipements servant aux récoltes et au transport des fruits et des légumes. Veiller à ce que les espaces utilisés pour la culture en intérieur conviennent à cet usage et à ce qu'ils soient bien drainés, entretenus et maintenus propres afin de ne pas attirer ni abriter des nuisibles.

Observer une bonne hygiène personnelle.
Se laver les mains au savon et à l'eau avant de manipuler des fruits et légumes.
En cas de coupure, plaie ou autre blessure, porter des gants ou appliquer un bandage.
Utiliser des installations sanitaires adéquates.
En l'absence d'eau, utiliser des désinfectants à base d'alcool ou tout produit similaire afin d'avoir les mains toujours propres.

POUVOIRS PUBLICS

Informer les producteurs des usages à suivre, comme les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques d'hygiène, pour leur permettre de se conformer aux programmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Faciliter la production durable de fruits et légumes à petite échelle.

Adopter des lois et favoriser l'application des **codes d'usages et des normes du Codex Alimentarius** relatifs à la production de fruits et légumes.

Faire appliquer les réglementations et procéder à des inspections régulières des exploitations.

Lors de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, le 7 juin, organisez une séance de formation ou de sensibilisation en vous inspirant du document de l'OMS Cinq clefs pour cultiver des fruits et des légumes plus sûrs.

© FAO et OMS, 2023
WHO/HEP/NFS/AFS/2023.3
CC4585FR/1/05.23

Certains droits réservés. Document publié sous licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO