

Principaux facteurs liés aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments

Mondialisation des échanges et changements des modes de consommation alimentaire

DEPUIS PLUSIEURS DÉCENNIES, l'augmentation de la circulation des personnes et des denrées alimentaires au-delà des frontières nationales a modifié les modes de consommation et de production des aliments. Les denrées alimentaires sont de plus en plus souvent produites et/ou consommées dans des régions où elles n'étaient pas connues. Aujourd'hui, les aliments destinés à un usage particulier sont également consommés de manière différente selon le lieu. Dans certaines régions, par exemple, les légumes produits localement sont en général cuits avant d'être consommés, alors qu'ils peuvent être mangés crus après avoir été transportés à l'autre bout du monde. L'accroissement des échanges commerciaux a permis d'élargir l'accès aux produits alimentaires et d'accroître les disponibilités alimentaires dans le monde entier, mais cette libre circulation au-delà des frontières a également soulevé de nouveaux problèmes en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les membres sollicitent souvent l'assistance de la FAO pour aborder certaines situations qui menacent la salubrité des aliments, et qui sont fréquemment liées aux échanges internationaux de denrées alimentaires. Cette question revêt une importance particulière sur le plan de l'approvisionnement alimentaire mondial.



Interaction avec la sécurité alimentaire

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS EST UNE COMPOSANTE IMPORTANTE de la sécurité alimentaire, qui constitue également une source de préoccupations grandissante au plan international. Le Secrétaire général des Nations Unies, Ban Ki-Moon, dans son allocution au Sommet mondial pour la sécurité alimentaire tenu en novembre 2009¹, a souligné l'importance de la sécurité alimentaire en déclarant : « *Aujourd'hui, plus de 17 000 enfants vont mourir de faim. Un toutes les cinq secondes. Six millions par an. Le monde produit plus d'aliments qu'il n'en faut. Pourtant, aujourd'hui, plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim* ». En raison du manque de nourriture, les populations peuvent être amenées à consommer des aliments dangereux pour la santé ou contaminés. En outre, la crainte d'un problème de sécurité sanitaire des aliments dans un pays confronté à une pénurie alimentaire peut perturber gravement les approvisionnements et provoquer un gaspillage des produits alimentaires disponibles. De plus, toute augmentation sensible de la production alimentaire résultant de l'utilisation d'intrants supplémentaires tels qu'engrais, produits phytosanitaires et médicaments vétérinaires, accroît les risques potentiels dus à une utilisation abusive. Dans ce contexte, l'établissement de dispositifs d'alerte destinés à prévenir les menaces pour la sécurité sanitaire des aliments et une intervention rapide en cas d'urgence auraient également un impact positif considérable sur la sécurité sanitaire des aliments.

¹ <http://www.fao.org/wsfs/world-summit/en/>



Internationalisation des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments

L'EXPANSION GÉOGRAPHIQUE et temporelle croissante des filières de production, de transformation et de consommation des aliments donne naissance à de multiples points de vulnérabilité. Les divers ingrédients entrant dans la composition d'un produit alimentaire sont de plus en plus souvent cultivés, transformés et consommés en des lieux différents aux quatre coins de la planète. La sécurité sanitaire des aliments peut être compromise à n'importe quel maillon de la filière alimentaire et les incidents ne se limitent plus à un impact local, mais affectent de multiples marchés au niveau mondial, de manière aléatoire ou systématique. De même, les craintes suscitées par des pratiques universelles ou spécifiques employées dans la filière alimentaire peuvent conduire à des restrictions commerciales et à des pertes de marché pour tous les acteurs de la filière. L'emploi de certains produits phytosanitaires dans les cultures maraîchères, par exemple, peut être inquiétant, car les légumes ainsi cultivés peuvent être vendus dans un autre pays et utilisés comme ingrédient dans un autre produit alimentaire, composé également d'autres ingrédients produits dans d'autres pays. Si le produit final provoque une maladie chez certains consommateurs, l'ingrédient, déjà suspect, peut faire l'objet d'une restriction à l'importation, même si la cause de la maladie est attribuable à un autre ingrédient. Lorsqu'ils sont confrontés à ce type de situation, les pays dotés de solides systèmes d'alerte et d'intervention rapides sont moins gravement touchés que les pays où les systèmes de contrôle alimentaires sont insuffisants et doivent être renforcés.



Impact socio-économique

LES PROBLÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS constituent un enjeu mondial indépendamment de l'origine, du type, de la pertinence scientifique et de la gravité de l'incident. Le risque réel pour la santé publique et l'économie varie en fonction de l'importance des incidents. Néanmoins, quel que soit leur étendue et leur cause, les consommateurs les perçoivent souvent comme étant extrêmement graves et les conséquences socio-économiques, telles que la perte de confiance dans certains produits alimentaires, leurs sources ou leurs producteurs, peuvent être catastrophiques. Dans les pays affectés, l'impact en terme de perte de moyens de subsistance et de diminution de la productivité peut se répercuter à long terme sur l'économie et la durabilité de l'approvisionnement alimentaire, ce qui influe à son tour sur le développement humain.



Dimensions liées aux politiques et aux capacités

DANS LE MONDE ENTIER, les pays ont adopté des politiques alimentaires et des systèmes de contrôle alimentaire différents. Les priorités en matière de sécurité sanitaire des aliments diffèrent selon les systèmes. La perception de la gravité, ainsi que la capacité à prévenir et à gérer les incidents liés à la sécurité sanitaire des aliments, varient d'un pays à l'autre. Une urgence de sécurité sanitaire des aliments peut être considérée comme un événement grave dans un pays donné, mais comme une situation ordinaire dans un pays ayant mis en place un dispositif plus élaboré. Il est impératif d'harmoniser les politiques de sécurité sanitaire en général et de définir les paramètres communs nécessaires à la mise en œuvre de mesures préventives ou d'urgence. Cependant, étant donné que le commerce mondial repose sur des filières d'approvisionnement, il n'est de l'intérêt économique d'aucun pays d'être le maillon faible de la chaîne. Les menaces pesant sur la sécurité sanitaire des aliments doivent être anticipées et traitées avant qu'elles ne prennent de l'ampleur. Il est nécessaire d'aider les pays à adopter les normes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments reconnues au niveau international, de la production primaire jusqu'à la consommation, afin de prévenir et de gérer les urgences de sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial.



Technologies innovantes

LES PROGRÈS DES TECHNOLOGIES alimentaires ont permis de mettre au point de nouveaux aliments et d'améliorer les méthodes de transformation. Cette évolution résulte de l'innovation dans l'industrie de transformation alimentaire et de la demande croissante des consommateurs, mais elle constitue un défi supplémentaire sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments. Afin de répondre aux préoccupations exprimées par certains pays dans diverses tribunes, il sera sans doute nécessaire d'intensifier les recherches et de réunir les avis d'experts scientifiques pour analyser les dangers potentiels liés à l'emploi des nouvelles technologies dans le domaine de l'agriculture et de la production alimentaire. Parallèlement, de nouvelles technologies sont de plus en plus utilisées pour analyser divers composants et contaminants, tels que les organismes pathogènes et les toxines présents dans les aliments. Il est probable que le recours à ces technologies analytiques innovantes sera utile aux systèmes d'alerte et d'intervention rapides.



Impact des problèmes émergents

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE est de nature à avoir une incidence considérable sur l'apparition de risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. L'industrialisation rapide de nombreuses régions dans les pays en développement risque d'accroître la dynamique du changement climatique et de ses retombées sur les rendements des cultures, la production des agro-carburants, la qualité des sols, la disponibilité en eau, les contaminants alimentaires, les maladies animales, y compris les zoonoses et l'emploi de produits phytosanitaires. Les modifications intervenant dans les systèmes de culture et la diminution de la biodiversité des cultures pourraient induire d'importants changements dans les modes de distribution et de consommation alimentaires. Les problèmes émergents, lorsqu'ils apparaissent, doivent être pris en compte lors de l'élaboration du cadre d'un dispositif de prévision et d'alerte rapide.

