

L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



IFSC-1/19/TS3.4

Première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments Addis-Abeba, 12 et 13 février 2019

Perspectives politiques pour le développement et l'adoption de technologies pour les chaînes de valeur dans le secteur des aliments locaux

Kennedy Bomfeh
Chercheur, Université du Ghana

Informations générales

Le développement et l'adoption de technologies adaptées pour les chaînes de valeur des aliments est une option viable pour la gestion des risques concernant la sécurité sanitaire des aliments. Par exemple, dans les pays en développement où l'on consomme beaucoup de poissons fumés, on constate une forte exposition aux hydrocarbures aromatiques polycycliques (un risque alimentaire pouvant entraîner le cancer).¹ Un séchoir amélioré introduit récemment a permis de réduire de plus de 200 fois le niveau de risque.² L'utilisation de séchoirs solaires pour les produits frais contribue aussi à réduire les pertes en fruits et légumes après les récoltes en cas de surabondance saisonnière. Les nouvelles technologies peuvent donc préserver la santé publique et améliorer les moyens de subsistance.

Pour tirer pleinement parti de ces technologies cependant, un environnement politique favorable doit être en place et prendre en compte les points suivants :

1) *Évaluation des innovations*

Il est important d'établir des critères permettant de mesurer les technologies nouvelles ou améliorées avant leur adoption. Parmi les avantages, cela permettra un usage prudent des ressources et évitera les innovations redondantes. Ces critères pourraient couvrir :

- a) **La sécurité sanitaire des aliments** : Les innovations doivent démontrer leur efficacité pour garantir la faible présence et une exposition minimale des consommateurs aux principaux dangers présents dans la chaîne de valeur considérée.
- b) **L'adaptabilité aux contextes socioculturels** : Les innovations doivent pouvoir s'adapter aux divers contextes socioculturels.
- c) **Travail décent (santé et sécurité au travail, viabilité économique et durabilité)** : L'innovation doit :
 - i. réduire l'exposition des transformateurs aux risques professionnels liés à la chaîne de valeur
 - ii. permettre d'ajouter de la valeur au produit pour augmenter les revenus des utilisateurs
- d) **Protection de l'environnement et durabilité** : Lorsque cela s'applique, les innovations doivent soutenir l'écologisation des chaînes de valeur par un passage à des sources d'énergie renouvelables.

2) *Créer des incitations du marché pour l'adoption de nouvelles technologies*

La garantie de l'accès au marché est un moteur essentiel du développement et de l'adoption des technologies. Les politiques doivent donc faciliter les incitations du marché pour soutenir l'adoption des technologies améliorées. Des mesures comme la différenciation des produits venant des technologies améliorées (par exemple prix maximum, conditionnement amélioré et traçabilité) et le soutien à l'accès à des marchés plus rentables seront essentiels pour promouvoir des technologies nouvelles ou améliorées.

3) Profilage du risque/évaluation des dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments pour la santé publique et le commerce

Au vu du besoin d'une prise de décision fondée sur des bases factuelles pour la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, des preuves scientifiques doivent être obtenues pour orienter et/ou soutenir l'élan visant à développer des technologies pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments. Une feuille de route sera définie pour élaborer les associations nationales profils des risques/évaluation des dangers alimentaires, importants pour assurer la sécurité des aliments, de la nutrition et le commerce. Ces évaluations nationales seront envisagées comme des préparations à des évaluations régionales du risque pour aider aux transferts de technologie et soutenir l'harmonisation des normes en matière de sécurité sanitaire des aliments.

4) Élaboration et application des normes concernant les dangers prioritaires pour la sécurité sanitaire des aliments

On peut réduire la charge de la mise en conformité pour les producteurs et le coût d'évaluation de la conformité pour les responsables de la réglementation en se concentrant sur les dangers dont l'importance est documentée pour la santé publique et le commerce dans certaines situations. Il faut des engagements politiques pour harmoniser les normes sur les faits scientifiques, en tenant compte comme il se doit des instruments normatifs du Codex. L'appui politique est requis pour avoir des investissements proportionnels au respect de ces normes.

5) Ressources accordées aux laboratoires pour soutenir l'application des normes réglementaires

Un engagement politique doit être pris pour mettre en place des laboratoires nationaux et leur donner les ressources suffisantes. Ainsi, les États économiseront les coûts de s'adresser à des laboratoires étrangers pour évaluer les performances technologiques et le respect de la réglementation.

6) Éducation du public sur les avantages sanitaires des produits résultant des technologies améliorées

Comme l'adoption de nouvelles technologies repose fortement sur le marché et que l'acceptation par les consommateurs est un moteur puissant du marché, les politiques doivent prévoir des investissements dans l'éducation du public sur :

- a) les problèmes (sanitaires, économiques, environnementaux, etc.) des techniques ou pratiques traditionnelles nécessitant un changement.
- b) les avantages des technologies améliorées.

Par exemple, certains consommateurs en Afrique sont culturellement attachés à du poisson fumé très sombre (presque noir). Cette teinte indique cependant des taux élevés de goudron susceptibles d'être cancérigènes. Il faut donc éduquer le grand public pour favoriser l'acceptation des produits des nouvelles technologies pouvant avoir un aspect différent (par exemple poisson fumé plus clair) mais protégeant la santé publique.

7) Développement et inclusion des domaines prioritaires pour les universités et la recherche

Le nouveau développement technologique et les enseignements et recherches qui y sont liés dans les grandes écoles doivent être orientés sur les priorités nationales et répondre directement aux besoins de la sécurité sanitaire des aliments et de la sécurité alimentaire.

RÉFÉRENCES

1. Garrido Gamarro, E., Yvette DieiOuadi, and Bomfeh, K. 2017. Risk Management for PAH in Smoked Fish. Paper presented at World Seafood Congress, Iceland, September 2017.
2. Bomfeh, K., De Meulenaer, B., Jacxsens, L., Amoah-Awua, W.K., Tandoh, I. & Afoakwa, E.O. 2016. Meeting food safety targets in shifting from traditional to new fish smoking systems: a case study in Ghana. A collaborative study by the Food and Agriculture Organization, University of Ghana and Ghent University. Final report.

Mots clés : Sécurité sanitaire des aliments, adoption de la technologie, développement technologique, politique en matière de sécurité sanitaire des aliments.